

TEORES DE VITAMINA C EM *P. tenuifila* E *P. setacea* EM FRUTOS EM DIFERENTES ESTÁDIOS DE MATURAÇÃO

Sozo, J.S. [1]; Costa, Ana Maria [2]; Lima, Hebert Cavalcante de [3]; Celestino, Sônia Maria Costa [4];
Viana, Ana Maria [5]; Madalena, J. O. M. [6]

[1] UFSC- Departamento Botânica; [2] Embrapa Cerrados; [3] Embrapa Cerrados; [4] Embrapa Cerrados; [5] UFSC; [6] Embrapa Cerrados

Contato: Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária – EMBRAPA Cerrados, BR 020 Km 18, 73310-970, Planaltina, Distrito Federal, Depto. de Botânica, CCB, Universidade Federal de Santa Catarina, 88040-900 Florianópolis, SC. E-mail: jenny.sumara@gmail.com; ana-maria. jenny.sumara@gmail.com

Área: Bioactive Compounds (CB)

Tipo: Poster

Os frutos de *Passiflora setacea* e *Passiflora tenuifila* são comestíveis, fonte de compostos antioxidantes e bons teores de vitamina C. Conhecer a cinética de maturação dos frutos é importante para o desenvolvimento de ingredientes enriquecidos em bioativos. Para tal, foram definidos e analisados os teores de vitamina C em quatro estádios de maturação: 1.Fruto imaturo, colhido da planta na fase de desenvolvimento; 2.Fruto maduro, colhido na planta antes de se desprender; 3.Fruto maduro colhido após desprender da planta, e; 4.Fruto em senescencia (colhido maduro após desprender da planta, mantido à temperatura ambiente até a senescência). A Vitamina C foi determinada pelo método DNPH. Avaliaram-se frutos de *P.tenuifila*, processados sem separação da casca e semente (ingrediente CPAC-2012) e polpa de *P.setacea*. Verificou-se redução nos teores de VitaminaC de 44,96 para 25,91mg/100g ao longo da maturação do *P.tenuifila*. No *P. setacea*, observou-se comportamento inverso, com elevação dos teores com o amadurecimento dos frutos (8,20mg/100g para 20,11mg/100g). Pruthi(1963) constatou redução no teor de VitaminaC na casca (111,6 para 88,6mg/100g) e acúmulo na polpa (15,3mg/100g para 33,5mg/100g) de *Passiflora edulis*, ao longo da maturação, à semelhança do observado na polpa de *P.setacea*. Já a redução dos teores nos frutos de *P. tenuifila* pode ter sido influenciada pela presença da casca, contudo estes foram elevados quando comparados às duas outras espécies. Portanto, em termos de VitaminaC frutos dos estádios 2 e 3 são adequados para a elaboração de ingredientes de *P.tenuifila*, bem como a polpa do estádio 3 de *P.setacea*.

Palavras-chave: vitamina C; *Passiflora setacea*; *Passiflora tenuifila*

Apoio: Embrapa/ CNPQ