

ANAIS Congrega URCAMP 2013

11ª Mostra de Iniciação Científica

Código: 195

COMPOSTOS BIOATIVOS E ATIVIDADE ANTIOXIDANTE EM GENÓTIPOS DE TOMATE (LYCOPERSICUM ESCULENTUM MILL.) CULTIVADOS EM DIFERENTES SISTEMAS DE PRODUÇÃO

Autor Principal: ELISA DOS SANTOS PEREIRA

Orientador: MÁRCIA VIZZOTTO

Instituição Financiadora: Embrapa

Grande Área: CIENCIAS AGRARIAS

Área do conhecimento: CIENCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

Resumo: O tomate é uma das olerícolas mais difundidas no mundo, além de ser um importante produto agrícola pela produção mundial em larga escala, e por ocupar um lugar de destaque na dieta humana. Uma maior atenção tem sido dada a esse tipo de alimento uma vez que evidências epidemiológicas têm demonstrado que o consumo regular de frutas e hortaliças está associado à redução da mortalidade e morbidade causadas por doenças crônicas não transmissíveis. Esse fruto é rico em componentes alimentares apontados como antioxidantes, sendo considerado fonte de carotenóides, em particular o licopeno, de ácido ascórbico e de compostos fenólicos. Porém, os problemas observados com relação ao uso indiscriminado de agrotóxicos na cultura tem induzido a busca por sistemas orgânicos de produção. Mesmo o tomate orgânico mostrando um potencial de mercado e uma alternativa econômica para os produtores, ainda existe carência de informação científica em relação às propriedades funcionais dos diversos tipos encontrados. Portanto, o presente trabalho teve por objetivo determinar o teor de compostos bioativos de diversas cultivares de tomates orgânicos sob dois métodos de cultivo, condições normais de campo e estufa. Foram determinadas a concentração total de compostos fenólicos, antocianinas e carotenoides, além da atividade antioxidante total das seguintes cultivares de tomate produzidos organicamente: Apolo, Carolina, Cereja comprida, Cereja comum, Cereja maçã I, Coco, Floradade, Florida, Maçã II, Marina, Rio Grande, T1, T16, T19, T21, T22, T4, T6, T8 e T9. Quanto aos resultados foi observada maior atividade antioxidante na cultivar T9 em estufa, que não diferiu significativamente da cultivar T6 também em estufa e Cereja maçã I cultivada em campo. O teor de compostos fenólicos totais foi superior na cultivar Cereja maçã I independente do método de cultivo. O teor de antocianinas totais foi superior na cultivar T22 independentemente da forma de cultivo. Na determinação de carotenoides foi observado que houve diferença entre campo e estufa, onde a cultivar Maçã II cultivada em estufa e a cultivar T8 em campo, apresentaram os maiores teores deste composto. Conclui-se com o presente trabalho que o método de cultivo pode influenciar a síntese de compostos bioativos em tomates produzidos de forma orgânica.

Palavras-Chave: Carotenoides, Compostos fenólicos, Saúde .

[Imprimir](#)

[Fechar Janela](#)