

ANAIS Congrega URCAMP 2013

11ª Mostra de Iniciação Científica

Código: 196

ATIVIDADE ANTIOXIDANTE, ANTOCIANINAS E COMPOSTOS FENÓLICOS TOTAIS EM PÊSSEGO CULTIVAR KAMPAI PRODUZIDO EM ESTUFA E A CAMPO

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: Estudos epidemiológicos têm evidenciado que alimentos com propriedades funcionais têm exercido efeito protetor devido à presença de fitoquímicos com ação antioxidante, que diminuem a concentração de radicais livres no organismo, sendo capazes de inibir a oxidação celular. Uma fruta que pode ajudar na prevenção de doenças crônicas não transmissíveis como as doenças cardiovasculares e alguns tipos de cânceres por possuir propriedades antioxidantes é o pêssego. Contudo, um fator importante para determinação dos teores de compostos bioativos é a porção do fruto utilizada para análise. O conteúdo de compostos fenólicos, por exemplo, pode variar nas diferentes partes do fruto, principalmente quando comparado casca e polpa. O método de cultivo do pessegueiro é outro fator que pode influenciar nas características das plantas. O sistema de cultivo em estufa, por exemplo, independente das condições ambientais, pode manter e/ou criar microclimas favoráveis ao cultivo de qualquer espécie. Portanto, o objetivo deste trabalho foi analisar a influência de diferentes sistemas de cultivo (campo e estufa) sobre a síntese de compostos bioativos pelas diferentes partes do pêssego (casca, polpa e fruto inteiro) da cultivar Kampai. O experimento foi conduzido na Embrapa Clima Temperado em Pelotas-RS utilizando a cultivar Kampai. Os tratamentos consistiram de dois ambientes de cultivo, campo aberto e cobertura plástica, avaliados de três formas, fruto inteiro (casca e polpa), somente a casca e somente a polpa. Foram feitas análises de compostos fenólicos, antocianinas e atividade antioxidante total. Os resultados encontrados na cultivar Kampai diferiram significativamente para a concentração de compostos fenólicos somente quando analisado a fruta inteira. Se analisado somente a casca ou somente a polpa não houve diferença significativa. Não houve influência do sistema de cultivo em relação ao teor de antocianinas totais produzidos pelas diferentes partes do pêssego. Em relação à atividade antioxidante, houve diferença estatística entre os sistemas de produção somente quando analisadas as cascas do pêssego. Analisando as outras partes do fruto não ocorreu diferença significativa. Considerando estes resultados, se conclui que houve influência do sistema de cultivo dos frutos sobre a síntese de compostos fenólicos totais e sobre a atividade antioxidante. Esta influência está diretamente relacionada com a parte do fruto estudada e é mais evidente quando analisada as cascas do fruto ou o fruto inteiro.

Palavras-Chave: Compostos bioativos, Prunus persica, Saúde .

[Imprimir](#)

[Fechar Janela](#)