

## COMPOSTOS BIOATIVOS EM FRUTAS NATIVAS AMARELAS – ARAÇÁ, GUABIROBA, UVAIA, MARACUJÁ E BUTIÁ

Elisa dos Santos Pereira<sup>1</sup>; Daniela Coelho dos Santos<sup>2</sup>; Marina Vighi Schiavon<sup>3</sup>; Priscila Cardoso Munhoz<sup>4</sup>; Márcia Vizzotto<sup>5</sup>

<sup>1</sup> Graduanda em Nutrição, Universidade Federal de Pelotas, lisaspereira@gmail.com

<sup>2</sup> Graduanda em Nutrição, Universidade Federal de Pelotas, danielacoelho.nutri@gmail.com

<sup>3</sup> Graduada em Química de Alimentos, Universidade Federal de Pelotas, marina.vighi@gmail.com

<sup>4</sup> Graduanda em Viticultura e Enologia, Universidade Federal de Pelotas, prika.c.m@hotmail.com

<sup>5</sup> Eng. Agro, Pesquisadora, Embrapa Clima Temperado, Br 392, Km 78, Pelotas – RS, marcia.vizzotto@embrapa.br

Dentre a grande biodiversidade existente nos biomas brasileiros, encontram-se as fruteiras nativas. Esses frutos apresentam um potencial de mercado interessante, além da exploração para o consumo *in natura* ou na forma de sucos, geléias, doces, licores e outros produtos. As frutas nativas, em sua grande maioria, são consideradas alimentos ricos em compostos fitoquímicos. Esses compostos descritos como antioxidantes e anticancerígenos, são capazes de diminuir a concentração de radicais livres no organismo inibindo a oxidação celular. Devido a essa ação, estudos epidemiológicos evidenciam que esses compostos possuem capacidade de combater e prevenir doenças crônicas, incluindo doença cardíaca coronária, câncer de próstata, diabetes, osteoporose, deficiências cognitivas, doenças cardiovasculares e efeitos na menopausa. À vista disso, a população está mais consciente quanto à necessidade de incluir frutas na dieta, principalmente frescas onde suas características sensoriais são preservadas. O presente trabalho tem por objetivo caracterizar os compostos antioxidantes presentes em frutas nativas de coloração amarela. As frutas foram coletadas no campo experimental da Embrapa Clima Temperado e imediatamente levadas para o Laboratório de Ciência e Tecnologia de Alimentos onde foram congeladas até o momento das análises. Foram feitas análises de compostos fenólicos totais utilizando o reagente Folin-Ciocalteu, carotenóides e atividade antioxidante total utilizando o radical estável DPPH. As cinco espécies analisadas foram uvaia, maracujá (casca+polpa) e maracujá (semente), guabiroba, butiá e araçá amarelo. A fruta que mais se destacou pela alta concentração de compostos fenólicos foi a guabiroba (2783,3mg do equivalente em ácido clorogênico/100g de amostra fresca), seguido do butiá (636,0 mg do equivalente em ácido clorogênico/100g de amostra fresca) e do araçá amarelo (410,3 mg do equivalente em ácido clorogênico/100g de amostra fresca). A menor concentração de compostos fenólicos foi observada na uvaia e no maracujá, tanto na polpa+casca como na semente. A semente do maracujá, mesmo estando entre os menores valores, foi a parte da fruta que apresentou valores mais elevados de compostos fenólicos. No entanto, os carotenóides não foram encontrados no maracujá analisado nesse trabalho. O teor de carotenóides encontrados na uvaia (10,6mg do equivalente em  $\beta$ -caroteno/100g de amostra fresca) foi superior a todos os outros frutos, seguido da guabiroba (7,5 mg do equivalente em  $\beta$ -caroteno/100g de amostra fresca), butiá (3,7mg do equivalente em  $\beta$ -caroteno/100g de amostra fresca) e araçá amarelo (0,9mg do equivalente em  $\beta$ -caroteno/100g de amostra fresca) respectivamente. A guabiroba foi a fruta que mais se destacou pela sua atividade antioxidante, sendo essa mais de duas vezes superior a do butiá que ficou em segundo lugar. Em conclusão pode-se observar uma grande diversidade na concentração de compostos bioativos e na atividade antioxidante das diferentes frutas nativas de coloração amarela. A guabiroba é uma fruta de destaque pela elevada concentração de compostos fenólicos e elevada atividade antioxidante.