

**Determinação do Teor de Antocianinas em cultivares de amora-preta.**

LAZZARETTI, M; Débora Piovesan de Moraes; Sabrina da Silva Cavalheiro; Ana Carolina Antunes; Edi Franciele Ries; Tatiana Emanuelli; Márcia Vizzotto; Milene Teixeira Barcia

**Eixo Temático**

Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)

**Palavras chave**

**Amora Cultivares Bioativos** As frutas cada vez mais tem sido alvo de pesquisas por cientistas devido às propriedades funcionais. Essas propriedades têm sido correlacionadas a presença dos compostos bioativos, dentre esses as antocianinas, as quais tem se mostrado como alternativa na redução de doenças degenerativas. Além disso, as antocianinas estão incluídas no grupo de pigmentos de ocorrência natural, sendo responsáveis pelas cores azuis, violeta, vermelha e púrpura. Variações no conteúdo total de antocianinas são frequentes entre diferentes cultivares da mesma espécie, sendo assim, o objetivo do trabalho foi determinar o teor de antocianinas totais em 3 cultivares de amora-preta produzidas no Rio Grande do Sul. No estudo foram avaliados frutos de amora-preta (*Rubus fruticosus*) das cultivares Tupy, Xavante e Guarani, obtidas no ano de 2017, da Embrapa Clima Temperado, localizada na cidade de Pelotas (RS). As amostras foram colhidas e selecionadas quanto a injúrias físicas, e depois trituradas para homogeneização em multiprocessador, liofilizadas e armazenadas sob congelamento até o momento das análises. O extrato de amora-preta foi obtido utilizando como solvente extrator água, acetona 20% e ácido fórmico 0,35% conforme a literatura (Bochi et al., 2015). O teor de antocianinas totais foi determinado utilizando a metodologia do pH diferencial descrita por Giusti e Wrolstad (2001). Os extratos e as análises foram realizadas em triplicatas. Os resultados mostram que as cultivares de amora-preta Guarani, Tupy e Xavante apresentam 870,85mg, 801,29mg e 704,05 mg de cianidina 3-glicosídeo 100g<sup>-1</sup> de fruta seca, respectivamente. Os teores de antocianinas totais encontrados no nosso trabalho são similares entre as cultivares de amora-preta analisadas no estudo e aos valores já relatados na literatura em amora-preta, inclusive por nosso grupo de pesquisa. Sendo assim, percebe-se que as cultivares de amora-preta apresentam teores de antocianinas similares entre as cultivares, o que beneficia o consumidor no momento da escolha da cultivar.