

RESUMO

Introdução e objetivos: A jabuticaba é um fruto tropical que apresenta alto valor sensorial e nutricional, cujos frutos apresentam coloração escura devido à presença de antocianinas. A antocianina é uma classe de pigmentos com cores que variam entre azul e vermelho. Em frutos verdes o teor de antocianinas é baixo, pois sua síntese ou desmascaramento ocorre durante o amadurecimento. Desta forma objetivou-se avaliar o teor de antocianinas em jabuticabas ao longo do seu desenvolvimento fisiológico. **Metodologia:** Os frutos foram coletados na Fazenda e Vinícola Jabuticabal a 35,6Km de Goiânia- GO. A colheita dos frutos iniciou-se aos 14 dias após a antese (DAA) e prorrogou-se até o completo amadurecimento dos frutos, com intervalos de quatro dias entre as coletas. O período compreendido entre a antese (abertura da flor) e o amadurecimento foi de 34 dias. O conteúdo total de antocianinas foi estimado, espectrofotometricamente, segundo o método de Lees e Francis (1972)¹ e Barcia et al. (2012)². A leitura foi realizada no comprimento de onda de 535 nm e os resultados expressos em miligramas de cianidina-3-glicosídeo por 100 gramas de amostra. **Resultados e discussões:** Os teores de antocianinas apresentaram elevação até os 30DAA com valores de: 0,984; 1,101; 13,964; 25,649 e 42,191mg de cianidina-3-glicosídeo. Posteriormente notou-se redução destes para 27,018mg de cianidina-3-glicosídeo. O aumento significativo até os 30DAA confirma a correspondência entre a síntese de antocianinas e a mudança na coloração durante o amadurecimento dos frutos. Já a redução pode ser justificada pelo fato de que, após a completa formação e amadurecimento dos frutos, inicia-se os processos catabólicos. **Conclusões:** Pode concluir que para o melhor aproveitamento das antocianinas da jabuticaba é indicado que estas sejam colhidas aos 30 dias após antese.

Palavras-Chave: fisiologia; coloração; amadurecimento.

Vol. 4, Nº. 1, Ano 2015

Monik M. M. da Silva^a
Lismaíra G. C. Garcia^a
Daniela W. Ortiz^a
Vânia M. Alves^a
Thays L. L. e Silva^a
Marcela L. C. Alves^a
Clarissa Damiani^a
Flávio A. da Silva^a

^aUniversidade Federal de Goiás (UFG), Escola de Agronomia.

*Autor para correspondência: Setor de Engenharia de Alimentos, Escola de Agronomia – Universidade Federal de Goiás, Campus Samambaia, Rodovia Goiânia/Nova Veneza, Km 0, Goiânia, Goiás, Brasil. 74.690-900. E-mail: daniela_w_ortiz@hotmail.com. Telefone: +55(64)9653-8099.



II CONGRESSO DE CIÊNCIAS
FARMACÊUTICAS DO BRASIL
CENTRAL

UNIVERSIDADE ESTADUAL DE
GOIÁS
PRÓ-REITORIA DE PESQUISA E PÓS-
GRADUAÇÃO
Endereço: BR-153 – Quadra Área
75.132-903 – Anápolis –
revista.prp@ueg.br

Coordenação:
GERÊNCIA DE PESQUISA
Coordenação de Projetos e Publicações

Publicação: 30 de Junho de 2015.

¹ LEES, D. H.; FRANCIS, F. J. Standardization of pigment analysis in Cranberries. *Hortscience*, Alexandria, v. 7, n. 1, p. 83-84, 1972..

² BARCIA, M. T.; PERTUZATTI, P. B.; JACQUES, A. C.; GODOY, H. T.; ZAMBIAZI, R. Bioactive compounds, antioxidant activity and percent composition of jambolão fruits (*Syzygium cumini*). *The Natural Products Journal*, Washington, v. 2, n. 2, p. 129-138, 2012.