

AVALIAÇÃO DA QUALIDADE E DA ATIVIDADE ANTIOXIDANTE TOTAL DE FRUTOS DE CLONES DE ACEROLEIRA VISANDO O MELHORAMENTO GENÉTICO

Winne Moita de Carvalho¹, Aléssa Milena Paixão Bandeira¹, Carlos Farley Herbster Moura², Cândida Hermínia Campos de Magalhães Bertini¹

¹Universidade Federal do Ceará; ²Embrapa Agroindústria Tropical, CP 3761, CEP 60511-110, Fortaleza, CE, Brasil. E-mail: winne_carvalho@hotmail.com

O cultivo da aceroleira no País vem se mostrando crescente nos últimos tempos impulsionado pela busca por uma alimentação mais saudável, principalmente rica em vitamina C e compostos antioxidantes, e pela posição de destaque que esse fruto conquistou no mercado internacional. Neste trabalho, foram caracterizados frutos de cinco genótipos de aceroleira (8/4/1; 8/4/8; 12/7/3; 20/4/5; e 20/6/1) com o objetivo de selecionar materiais genéticos superiores entre aqueles em avaliação pela Embrapa Agroindústria Tropical, em Pacajus, CE. Os frutos foram colhidos de setembro a novembro de 2009, em estágio maduro, analisados quanto à cor, firmeza e peso total, e armazenados em freezer a – 20 °C. Posteriormente, foram realizadas análises de vitamina C, cor da polpa, pH, sólidos solúveis (SS), acidez titulável (AT), antocianinas totais, flavonóides amarelos, polifenóis extraíveis totais (PETs) e atividade antioxidante total (AAT). O peso variou de 4,31 g/fruto a 7,38 g/fruto e a firmeza de 0,98 N a 1,37 N. Para a cor do fruto, os índices de L, C e H variaram de 37,33; 25,29 e 22,00 até 40,43; 32,56 e 27,44, respectivamente, enquanto que para a cor da polpa a variação foi de 40,05; 26,11 e 32,42 a 49,47; 43,21 e 50,48. Os teores de vitamina C encontrados variaram de 1008,32 mg/100 g a 1498,70 mg/100 g de polpa, enquanto que os teores de flavonoides variaram de 8,37 mg/100 g a 15,10 mg/100 g de polpa e os de antocianinas, de 6,87 mg/100 g a 15,52 mg/100 g de polpa. A AAT variou de 0,74% a 1,37% de ácido málico e os SS de 7,40 °Brix a 10,27 °Brix. O pH variou de 3,36 a 3,59. Para os PET's, foram encontrados valores entre 41,09 mg/100 g e 105,89 mg/100 g de polpa, e para a AAT, de 176,62 µM a 843,33 µM trolox/g de polpa. Quanto à atividade antioxidante, as aceroleiras estudadas confirmam o alto valor apresentado no fruto, justificando o seu consumo e destaque no mercado. O clone 12/7/3 se destacou entre os materiais analisados pelos valores encontrados para os compostos bioativos.

Palavras-chave: *Malpighia emarginata* D.C., pós-colheita, compostos bioativos.

Agradecimentos: Embrapa, CNPq/INFT, UFC.