

Teores de compostos bioativos e proteína em variedades de banana

Greziane de Oliveira Neves¹; Luciana Alves de Oliveira²; Allana de Oliveira Santos³;
Fernanda Alves Santana⁴; Eliseth de Souza Viana²; Edson Perito Amorim²

¹Estudante do Colégio Estadual Doutor Lauro Passos; ²Pesquisador(a) da Embrapa Mandioca e Fruticultura;
³Estudante de Farmácia da Faculdade Maria Milza; ⁴Estudante da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia.
E-mails: grezianne@hotmail.com, luciana@cnpmf.embrapa.br, allana.santos@hotmail.com,
eliseth@cnpmf.embrapa.br, edson@cnpmf.embrapa.br

A banana (*Musa* spp.) é originária do continente asiático, e atualmente vem sendo explorada na maioria dos países tropicais, ocupando o segundo lugar em volume de frutas produzidas e consumidas no Brasil. Nos últimos anos, a população adquiriu a visão de que os alimentos, além de nutrir, podem também oferecer compostos ou elementos biologicamente ativos que proporcionam benefícios adicionais à saúde. Entre os compostos bioativos, estão a vitamina C e os carotenoides, que são corantes naturais dos alimentos e possuem também atividade biológica provitamínica A. Tanto os carotenoides que são provitamínicos e os que não são, contribuem para saúde, aumentando a resposta imune e reduzindo o risco de doenças como câncer, degeneração muscular, cataratas e doenças cardiovasculares. A vitamina C é um excelente antioxidante e atua nas reações redox como transportador de elétrons para a cadeia respiratória, bem como regenerando diferentes substratos de sua forma oxidada. Este trabalho objetivou avaliar o teor de carotenoides totais, vitamina C e proteína de 13 acessos de banana, sendo três variedades triploides (Thap Maeo, Pacovan, Prata-Anã e Caipira) e 10 variedades tetraploides (Bucaneiro, Calipso, Fhia-02, Fhia-18, Fhia-Maravilha, PA 4244 e Preciosa). Foram colhidos três cachos de cada variedade em plantas no campo experimental da EBDA (Conceição do Almeida, BA) ou da Embrapa Mandioca e Fruticultura, sendo cada planta uma repetição. A colheita dos frutos ocorreu no período de julho de 2010 a janeiro de 2011. As pencas foram mantidas em câmara climatizada a 28°C, até atingirem o estágio seis de maturação. Quando maduras foram mantidas em câmara climatizada a 15°C. Dez dedos de cada penca foram utilizados para determinação das análises do teor de nitrogênio total, expresso em proteína, carotenoides totais e vitamina C por espectrofotometria. O teor de carotenoides totais dos 13 acessos avaliados ficou entre 0,51 a 3,24 $\mu\text{g g}^{-1}$ de banana, com média de 1,18 $\mu\text{g g}^{-1}$ de banana. A variedade Thap Maeo apresentou a maior concentração de carotenoides totais (3,24 \pm 0,65 $\mu\text{g g}^{-1}$ de banana). Nas variedades comerciais, Pacovan (1,17 \pm 0,09%) e Prata-Anã (1,13 \pm 0,08%) foram observados as maiores concentrações de proteína, com o valor médio para os 13 acessos de 0,81%. Os acessos Caipira (4,38 \pm 0,61 mg 100⁻¹ g), FHIA 18 (5,04 \pm 2,22 mg 100⁻¹g), Preciosa (3,75 \pm 1,03 mg 100⁻¹ g), PV 4253 (5,17 \pm 3,35 mg 100⁻¹ g), Thap Maeo (3,72 \pm 1,08 mg 100⁻¹ g) e Tropical (5,73 \pm 0,28 mg 100⁻¹ g) apresentaram as maiores concentrações de vitamina C. Os resultados obtidos contribuirão para a indicação de genótipos promissores para o consumo in natura e para direcionar as ações do programa de melhoramento de banana da Embrapa, que busca desenvolver variedades que sejam, além de resistentes à doenças, ricas em compostos de interesse como os bioativos.

Palavras-chave: carotenoides totais; vitamina C; genótipos