



COMPOSTOS BIOATIVOS EM POLPAS DE FRUTAS DA AMAZÔNIA

Nakano, L.A.¹, Candéa, I.V.², Mattietto, R.A.³, Gomes, F.S.⁴, Matta, V.M.⁴

¹Escola de Química, Universidade Federal do Rio de Janeiro - Rio de Janeiro, RJ, ²Faculdade de Engenharia de Alimentos – Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro - Seropédica, RJ, ³Embrapa Amazônia Oriental - Belém, PA, ⁴Embrapa Agroindústria de Alimentos – Rio de Janeiro, RJ, e-mail: rafaella@cpatu.embrapa.br; vmatta@ctaa.embrapa.br

A crescente busca por alimentos mais saudáveis tem movimentado um mercado crescente para frutas e sucos derivados das mesmas, no qual se destacam as frutas nativas e/ou cultivadas na Amazônia, que têm atraído consumidores por suas características diferenciadas de sabor e aroma e por possuírem um nível elevado de compostos bioativos. O desenvolvimento de sucos mistos é um dos focos desse mercado, já que possibilita acentuar tanto as características de sabor e aroma, potencializando a aceitação sensorial dos produtos, como também a composição dos mesmos quanto aos compostos de interesse para a saúde, como os que conferem a capacidade antioxidante das frutas. Este trabalho teve como objetivo caracterizar polpas de frutas comumente encontradas na Amazônia quanto aos seus teores de compostos bioativos e capacidade antioxidante, visando à utilização das mesmas como base para bebidas mistas. Polpas de oito frutas, açaí, acerola, camu-camu, cupuaçu, graviola, manga, pitáia de polpa vermelha e taperebá, foram adquiridas diretamente da indústria processadora, no estado do Pará. As polpas foram caracterizadas quanto aos teores dos seus principais compostos bioativos, vitamina C, carotenoides totais, antocianinas e fenólicos totais, sendo também determinada a capacidade antioxidante pelo método de redução do radical ABTS+. Os resultados obtidos mostraram que as polpas de taperebá e manga apresentam os maiores teores de carotenoides (1867,8 e 1152,4 µg/100g), como esperado em função da coloração das mesmas, e que o conteúdo em vitamina C das polpas de acerola e camu-camu (309,4 e 718,8 mg/100g) destacam-se fortemente das demais frutas. As antocianinas foram detectadas apenas nas polpas de açaí e de acerola (43,6 e 5,4 mg/100g) e a maioria das frutas apresentou concentrações elevadas de compostos fenólicos totais, sendo 692,2, 504,5, 416,8, 341,0 e 233,2 mg/100g para camu-camu, açaí, acerola, taperebá e graviola, respectivamente. A capacidade antioxidante do camu-camu foi a mais alta (55,1 µmol Trolox/g) e a do cupuaçu a mais baixa (1,58 µmol Trolox/g). A pitáia e o cupuaçu não se destacaram com relação a nenhum dos compostos avaliados, significando que a utilização das mesmas na formulação das bebidas mistas se dará em função das características sensoriais que possam conferir aos produtos.