

ATIVIDADE ANTIOXIDANTE E COMPOSTOS BIOATIVOS EM SELEÇÕES DE PITANGA (*Eugenia uniflora* L.) DE COLORAÇÃO LARANJA, VERMELHA E ROXA

Márcia Vizzotto¹; Tatiane Senna Bialves²; Ana Cristina Krolow¹; Vanessa Fernandes Araujo³

¹ Dra., Embrapa Clima Temperado, BR 392, Km78, Pelotas CEP: 96.010-971 e-mail: (marcia.vizzotto@cpact.embrapa.br) e (ana.krolow@cpact.embrapa.br).

² Graduanda Ciências Biológicas, Instituto Federal de Ciência e Tecnologia Sul-Rio-Grandense, Campus Pelotas Visconde da Graça, Avenida Engenheiro Ildefonso Simões Lopes, 2791 - Sanga Funda –CEP: 96060-290 – Pelotas – RS – Brasil, Telefone: (53) 3277-6700 e-mail: (tatybialves1991@gmail.com)

³ Eng. Agrônoma, Departamento de Fitotecnia, Universidade Federal de Pelotas, Campus Capão do Leão, Pelotas, RS e-mail: (va-groufpel@hotmail.com)

A pitanga é uma baga de 1,5 a 3 cm de diâmetro e apresenta oito sulcos longitudinais, apesar de serem pequenos, os frutos da pitangueira são ricos em compostos antioxidantes e em vitamina A, contêm vitamina C e do complexo B e elevado teor de fósforo. A pitangueira têm em média 8 m de altura e é de bela aparência. O tronco é tortuoso e bastante engalhado, as folhas são opostas, verde-escuras, brilhantes, ovais e inteiras. Quando novas, apresentam cor vinho. As flores são brancas, suavemente perfumadas e abundantes em pólen. Devido ao seu aspecto ornamental e fácil cultivo, torna-se frequente em jardins. A pitangueira é nativa da mata atlântica, e pode ser encontrada no Brasil, do Nordeste até o Rio Grande do Sul ultrapassando fronteiras sendo encontrada também em algumas regiões do Uruguai e da Argentina. O clima adequado é o tropical e subtropical, com boa ocorrência de chuvas. A pitangueira adapta-se bem a tipos variáveis de solo, desde que apresente capacidade regular de retenção de umidade. Geralmente, frutifica duas vezes ao ano: a primeira ocorre entre outubro e novembro e a segunda entre março e maio. Entre as seleções de pitangueiras, notam-se diferenças quanto à forma, tamanho, cor e sabor do fruto. Sua coloração pode ser laranja, vermelho ou mesmo roxa (quase preta). A polpa da pitanga é macia, aromática, de sabor doce ou agridoce, características de grande apreciação pelo consumidor. Dentro deste contexto, este estudo teve como objetivo avaliar o teor de compostos bioativos e a atividade antioxidante de seleções de pitanga roxa, vermelha e laranja. As pitangas foram coletadas no campo experimental da Embrapa Clima Temperado durante o ano de 2010. Depois de colhidas foram enviadas ao Laboratório de Ciência e Tecnologia de Alimentos e armazenadas a -18°C até o momento das análises. A caracterização quanto aos compostos bioativos foi feita para três seleções de pitanga roxa, quatro seleções de pitanga vermelha e duas seleções de pitanga laranja. Quantificaram-se os valores totais de compostos fenólicos, antocianinas, carotenoides e da atividade antioxidante. A quantificação dos compostos fenólicos totais foi feita através do reagente Folin-Ciocalteu e os dados foram expressos em mg de equivalente em ácido clorogênico por 100 g de amostra fresca. A determinação das antocianinas totais foi realizada utilizando etanol acidificado para a extração e os dados foram expressos em mg de equivalente em cianidina-3-glicosídeo por 100 g de amostra fresca. A determinação de carotenoides foi realizada utilizando hexano para a extração e os dados foram expressos em mg de equivalente em β -caroteno por 100 g de amostra fresca. A atividade antioxidante foi determinada através do radical estável DPPH (2,2-difenil-1-picrilhidrazil) e os dados foram expressos em μ g de equivalente ao trolox por g de amostra fresca. O delineamento experimental foi inteiramente casualizado, com quatro repetições. Como principais resultados se observou que o grupo de seleções de pitanga roxa se destaca em relação aos grupos de seleções de pitangas vermelhas e laranjas no que se referem aos teores totais de compostos fenólicos (615,14), antocianinas (410,64), carotenoides (43,38) e atividade antioxidante (7264,99). Dentro do grupo laranja a seleção de destaque foi a PIT171. Dentro do grupo vermelho foi a seleção PIT38 e a PIT4. Dentro do grupo roxo tanto a seleção PIT122 quanto a PIT148 se destacaram. Com base nestes resultados, conclui-se que existe uma grande variação entre as seleções de pitanga para os teores de compostos fenólicos, antocianinas, carotenoides e atividade antioxidante. As seleções de pitanga pertencentes ao grupo de coloração roxa apresentam teores mais elevados de compostos fenólicos, antocianinas, carotenoides e, também, maior atividade antioxidante.

Agradecimentos: Agradecemos a Embrapa-Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária e FAPERGS-Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado do Rio Grande do Sul pelo apoio financeiro.