

PERFIL DE CAROTENOIDES E TEOR DE VITAMINA C EM FRUTOS BRASILEIROS

Marina C. Pereira^a, André Jablonski^b, [Alessandro de O. Rios](mailto:alessandro.rios@ufrgs.br)^a, Márcia Vizzotto^c, Simone H. Flôres^a

^a Instituto de Ciência e Tecnologia de Alimentos, Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Porto Alegre – RS, Brasil.

^b Departamento de Engenharia de Minas, Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Porto Alegre – RS, Brasil.

^c Embrapa Clima Temperado. Pelotas – RS, Brasil.

alessandro.rios@ufrgs.br

Palavras-chave: compostos bioativos, frutas alternativas, pigmentos, cromatografia líquida.

Resumo:

Com o objetivo de avaliar o potencial de frutas alternativas, este trabalho determinou o perfil de carotenoides e teor de vitamina C em 7 frutos nativos do Brasil, tais como araçá vermelho e amarelo (*Psidium cattleyanum* Sabine), guabiroba (*Campomanesia xanthocarpa* O. Berg), uvaia (*Eugenia pyriformis* Cambess), araticum (*Rollinia sylvatica* A. St.-Hil.), butiá (*Butia capitata* (Mart.) Becc.) e tuna (*Cereus hildmannianus* K. Schum.). Os frutos foram obtidos a partir da Embrapa Clima Temperado (Pelotas/RS), exceto a tuna proveniente de Barra do Ribeiro (RS). As análises foram realizadas através de um cromatógrafo líquido de alta eficiência, equipado com um desgaseificador, uma bomba quaternária e detector de UV/Vis, sendo que os resultados foram expressos em matéria seca. A uvaia (94,5% de umidade) se destacou com o maior teor de carotenoides (909,33 $\mu\text{g/g}$), apresentando 33,8% de luteína do conteúdo total. Com uma quantidade 3 vezes menor, o butiá (326,92 $\mu\text{g/g}$) e a guabiroba (305,53 $\mu\text{g/g}$) apresentaram o segundo teor mais elevado de carotenoides, tendo respectivamente, o β -caroteno (54%) e a criptoxantina (39%) como componentes majoritários. Por último, o araçá vermelho (53,87 $\mu\text{g/g}$), o araçá amarelo (41,22 $\mu\text{g/g}$), a tuna (5,47 $\mu\text{g/g}$) e o araticum (2,25 $\mu\text{g/g}$) apresentaram as menores concentrações de carotenoides. O teor de vitamina C apresentada pela guabiroba (30,58 mg/100 g) mostrou-se superior aos encontrados para todos os frutos analisados (1,85 mg/100 g de butiá; 1,53 mg/100 g de tuna; 1,40 mg/100 g de araticum; 0,70 mg/100 g de uvaia), representando em torno de 100 vezes a quantidade encontrada para os araçás vermelho (0,35 mg/100 g) e o amarelo (0,30 mg/100 g). Em conclusão, o butiá e a guabiroba apresentaram conteúdos relevantes de carotenoides, entretanto a uvaia foi quem se sobressaiu com o teor mais elevado. Quanto ao conteúdo de vitamina C a guabiroba se destaca com a maior concentração.