

CARACTERIZAÇÃO QUÍMICA DE FRUTAS NATIVAS VERMELHAS: ARAÇÁ VERMELHO, CEREJA-DO RIO-GRANDE, PITANGA E JABUTICABA

Priscila Cardoso Munhoz¹; Elisa Pereira²; Marina Vighi Schiavon³; Daniela Coelho dos Santos²; Márcia Vizzotto⁴

¹Graduanda em Viticultura e Enologia, Universidade federal de Pelotas, Pelotas, RS, prika.c.m@hotmail.com

²Graduanda em Nutrição, Universidade federal de Pelotas, Pelotas, RS, lisaspereira@gmail.com e danielacoelho.nutri@gmail.com

³Graduada em Bacharel em Química de Alimentos, Universidade federal de Pelotas, Pelotas, RS, marinavighi@gmail.com

⁴Pesquisadora, Embrapa Clima Temperado, Pelotas, RS, marcia.vizzotto@embrapa.br

No Sul do Brasil existe uma grande diversidade de fruteiras nativas, como por exemplo, a cerejeira-do-rio-grande (*Eugenia involucrata*), a jabuticabeira (*Plinia cauliflora*), o araçazeiro (*Psidium cattleyanum*) e a pitangueira (*E. uniflora*). O aumento de consumo dessas frutas tem se potencializado pelo seu valor nutritivo e terapêutico. Estes alimentos contêm diferentes compostos provenientes do metabolismo secundário também denominados de fitoquímicos, e muitos dos quais possuem propriedade antioxidante que pode estar relacionada com o retardo do envelhecimento e a prevenção de certas doenças. As antocianinas são as principais responsáveis pelas cores vermelha, azul e violeta, da maioria das frutas. Atualmente, existe uma tendência mundial em usar pigmentos naturais como corantes para alimentos. Numerosos estudos têm mostrado os efeitos positivos das antocianinas, tais como antioxidante, anti-inflamatórios, protetor de DNA e protetor contra doenças cardiovasculares. As frutas vermelhas apresentam outras substâncias de interesse além das antocianinas como os compostos fenólicos e os carotenóides. Os compostos fenólicos são amplamente distribuídos na natureza e mostram um comportamento variável durante o desenvolvimento das frutas, em resposta aos fatores externos. A síntese desses compostos, além do componente genético e do estágio de desenvolvimento, é influenciada por diversos fatores ambientais como a disponibilidade de nutrientes, a temperatura e, em particular, a luz. De forma geral, os compostos antioxidantes são substâncias que retardam a velocidade da oxidação, através de um ou mais mecanismos, tais como inibição de radicais livres sendo que a maioria dos fitoquímicos encontrados nas frutas apresenta essa propriedade. Levando em consideração o potencial das frutas nativas como fonte de compostos bioativos, que trazem benefícios a saúde se consumidos continuamente, o objetivo desse trabalho foi caracterizar esses compostos e a atividade antioxidante das frutas nativas de coloração vermelha. As amostras foram coletadas no campo experimental e levadas para análise no Laboratório de Ciência e Tecnologia de Alimentos da Embrapa Clima Temperado onde foram congeladas até o momento das análises. As determinações realizadas foram compostos fenólicos totais, utilizando o reagente Folin-Ciocalteu, antocianinas, carotenóides e atividade antioxidante total utilizando o radical estável DPPH. As espécies analisadas foram araçá vermelho, pitanga (laranja, vermelha, roxa), jabuticaba e cereja-do-rio-grande. Dentre as frutas analisadas, a concentração de compostos fenólicos totais foi mais elevada para as frutas de coloração roxa como a jabuticaba e a pitanga roxa, fato esse já esperado, pois é uma tendência observada em vários estudos publicados. Já as outras frutas de coloração vermelha como o araçá vermelho e a cereja-do-rio-grande apresentam valores intermediários e semelhantes. Em relação às antocianinas, as frutas que obtiveram valores mais significativos foram a jabuticaba e a cereja-do-rio-grande. Já para a concentração total de carotenóides, o destaque foi a pitanga laranja. A jabuticaba se destacou por apresentar a atividade antioxidante mais elevada. Com base nos resultados apresentados, pode-se concluir que a jabuticaba é uma fruta de destaque dentre as frutas nativas de coloração vermelha analisadas nesse estudo, por apresentar os valores mais elevados para compostos fenólicos, antocianinas e atividade antioxidante. A pitanga laranja se destaca pela alta concentração em carotenóides.