

BATATA-DOCE: UMA OPÇÃO PARA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL

Elisa dos Santos Pereira - Universidade Federal de Pelotas, lisaspereira@gmail.com

Priscila Cardoso Munhoz - Universidade Federal de Pelotas, prika.c.m@hotmail.com

Daniela Coelho dos Santos - Universidade Federal de Pelotas, danielacoelho.nutri@gmail.com

Nubia Marilin Lettnin Ferri - Embrapa Clima Temperado, nubia.ferri@embrapa.br

Ana Cristina Krolow - Embrapa Clima Temperado, ana.krolow@embrapa.br

Luis Antonio Suita de Castro - Embrapa Clima Temperado, luis.suita@embrapa.br

Marcia Vizzotto - Embrapa Clima Temperado, marcia.vizzotto@embrapa.br

Os antioxidantes podem ser obtidos através da dieta e agem prevenindo ou retardando a oxidação do substrato envolvido nos processos oxidativos, impedindo a formação dos radicais livres. Porém, a forma de consumo do alimento pode alterar o seu conteúdo e capacidade antioxidante. A batata-doce, tuberosa popular no Brasil, possui níveis elevados de polifenóis e carotenoides, com excelente propriedade antioxidante. A caracterização de novas cultivares e seleções é um passo importante para programas de melhoramento, assim como, o estudo da manutenção dos compostos antioxidantes após o processamento do alimento. Desta forma, o objetivo deste trabalho foi determinar o conteúdo de compostos bioativos presentes em cultivares e seleções de batata-doce crua e após o processamento (assada). Determinações de compostos fenólicos (Folin-Ciocalteu), carotenoides e atividade antioxidante (DPPH) foram realizados nas cultivares Amélia, Beurregard, Rubissol, Catarina e Cuia e nos acessos ILS 24, ILS 10, ILS 44, ILS 56 (cor roxa), ILS 03 e ILS 71 (cor roxa). O acesso ILS 56 apresentou maior quantidade de fenóis tanto na amostra crua quanto na assada, no entanto o conteúdo na batata-doce crua foi superior. A cultivar Beurregard destacou-se pela concentração de carotenoides, independente do processamento estando mais concentrado na batata-doce assada. Para a atividade antioxidante os acessos ILS 56 e o ILS 71 e a cultivar Amélia foram destaques. Pode-se concluir com o presente trabalho que os compostos bioativos da batata-doce sofrem influência da cultivar e forma de processamento.

Palavras-chave: Compostos bioativos, Atividade antioxidante, Carotenoides