

## MICTI - PROGRAMAS INSTITUCIONAIS - RESUMO SIMPLES

### POTENCIAL BIOATIVO EM FRUTOS DE PIXIRICA

### BIOACTIVE POTENTIAL IN PIXIRICA FRUITS

*Eduardo Affonso Jung (eduardojung2000@outlook.com)*

*Maria Luiza Rodrigues Soriano De Aquino (maluiza.aquino@gmail.com)*

*Alexandra Goede De Souza (alexandra.souza@ifc.edu.br)*

*Iara Fernanda Bruda Sens (iarabruda@gmail.com)*

*Daniela Münch (danielamunch22@gmail.com)*

*Maycon Renan Guimaraes Rodrigues (mayconrenang@gmail.com)*

O consumo de frutas nativas pelos humanos vem crescendo nos últimos anos devido ao potencial benéfico à saúde humana. Muitas frutas nativas podem ser caracterizadas como Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) que, mesmo pouco valorizadas como alimento, em geral são ricas em vitaminas e nutrientes, mais do que muitas frutas tradicionalmente empregados na alimentação. A pixirica (*Leandra australis*), também conhecida como mirtilo-brasileiro, é um destes frutos pouco explorados. Nativa do Brasil, crescendo geralmente em áreas de sobosque da mata Atlântica, os frutos apresentam características marcantes quanto a cor e odor, sendo empregados na produção caseira de geleias e sucos. No entanto, pouco se conhece sobre as características físico-químicas do fruto e propriedades bioativas. Assim, o

objetivo do trabalho foi avaliar os compostos bioativos presentes nos frutos de pixirica. Os frutos foram coletados no ponto de consumo (maduros) em plantas de ocorrência silvestre em áreas do Instituto Federal Catarinenses (IFC) – Campus Rio do Sul, SC. Imediatamente após a colheita, os frutos foram transportados ao laboratório de Pós-colheita do IFC – Campus Rio do Sul para análise. Nos frutos foram avaliados os conteúdos de sólidos solúveis totais (SS), acidez total titulável (AT), relação SS/AT, pH, vitamina C, flavonoides, antocianinas, compostos fenólicos totais (CFT) e antioxidantes totais (AAT). Foram utilizadas três repetições, cada repetição composta por 300g do fruto. A pixirica apresentou pH médio de 4,7, SS de 7,0%, AT de 0,5% e relação entre SS/AT de 16,1. A relação SS/AT é um indicativo da qualidade organoléptica dos alimentos, e quanto maior os valores, melhor o sabor. Os valores médios de vitamina C foram de 25,3 mg 100<sup>-1</sup> de MF. Os frutos apresentaram valores médios de antocianina de 44,2 mg 100g<sup>-1</sup> de MF. Altos conteúdos de antocianina estão relacionados a coloração escura dos frutos. Assim, os valores elevados de antocianina obtidos, corroboram a coloração roxo escuro que os frutos de pixirica apresentam. O conteúdo médio de flavonoides e CFT para pixirica foi de 64,8 mg 100g<sup>-1</sup> de MF e 80,6 mg EAG 100 g<sup>-1</sup> de MF, respectivamente. O conteúdo de AAT foi de 88,2%, indicando serem importantes fonte de antioxidantes e compostos fenólicos. Os dados deste trabalho indicam que os frutos de pixirica apresentam características bioativas importantes para a manutenção da saúde humana, representando uma oportunidade promissoras para a indústria de alimentos convencionais e funcionais, além de contribuir na diversificação da dieta das pessoas. Além disso, o cultivo dos frutos pode contribuir na diversificação da produção em pequenas propriedades rurais, gerando renda, e garantir a preservação da espécie nas áreas de concorrência.

Suporte financeiro: FNDE – Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação.