



AVALIAÇÃO DE COMPOSTO FENÓLICOS TOTAIS EM FRUTAS NATIVAS NA REGIÃO SUL DA AMÉRICA DO SUL

Zaicovski, C.B.¹, Sainz, R.L.¹, Zambiasi, R.C.², Rombaldi, C.V.²

¹ Campus Pelotas-Visconde da Graça - IF-Sul-Rio-Grandense, Pelotas/RS

² Universidade Federal de Pelotas, Pelotas/RS

e-mail: cristianezaicovski@cavq.ifsul.edu.br

A Região Sul da América do Sul possui espécies vegetais nativas produtoras de frutas ricas em compostos provenientes do metabolismo secundário que são considerados biologicamente ativos do ponto de vista de alimentos funcionais, apresentando propriedades antioxidantes e antiproliferativas frente a células tumorais humanas. O objetivo do trabalho foi avaliar a composição fenólica total de espécies nativas da Região Sul da América do Sul. Foram utilizadas frutas da família *Myrtaceae*: pitanga (laranja, roxa e vermelha), araçá (amarelo e roxo), jabuticaba, guabiroba, uvaia e cereja-do-mato. O teor de compostos fenólicos totais foi determinado através de método espectrofotométrico e os resultados expressos em equivalente de ácido gálico (mg. ácido gálico por 100g de peso fresco). Dentre os genótipos avaliados, a guabiroba foi a fruta que apresentou maior teor de compostos fenólicos totais com 1062,03 mg de ácido gálico equivalente por 100g de peso fresco). O genótipo que apresentou maior teor de compostos fenólicos totais foi em uma safra que a Região Sul sofreu uma grande seca, havendo um período de escassez de chuvas na época de floração e colheita, o que explica a formação de altos teores de compostos do metabolismo secundário, pois as condições climáticas proporcionaram um estresse à planta que, conseqüentemente, produziu e acumulou uma concentração maior de metabólitos secundários, como mecanismo de defesa, e dentre esses, os compostos fenólicos. A segunda variedade que apresentou elevado teor de compostos fenólicos totais foi o araçá-roxo com 308,02 mg de ácido gálico equivalente por 100g de peso fresco seguidos pela pitanga-roxa (242,50 mg de ácido gálico equivalente por 100g de peso fresco e da jabuticaba (232,19 mg de ácido gálico equivalente por 100g de peso fresco). Os genótipos que apresentaram menores teores foram a cereja-do-mato e uvaia com 93,61 e 90,02 mg de ácido gálico equivalente, respectivamente.

Agradecimentos: CNPq