



## COMPOSTOS BIOATIVOS EM FRUTAS TROPICAIS

Neves, J.A.<sup>1</sup>; Lima, C.E.<sup>2</sup>; Veloso, T.R.<sup>1</sup>; Dias, L.P.<sup>1</sup>; Moura, H.F.N.<sup>1</sup>; Oliveira, J.T.<sup>2</sup>;  
Costa, J.A.<sup>2</sup>; Azevedo, M.L.X.<sup>2</sup>; Neves, Josynaria A.<sup>1</sup>; Cardoso Filho, F.C.<sup>3</sup>

<sup>1</sup>Departamento de Tecnologia de Alimentos, Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí – IFPI, Teresina, Piauí, e-mail: [josyanne20@gmail.com](mailto:josyanne20@gmail.com).

<sup>2</sup>Graduação em Medicina Veterinária – Universidade Federal do Piauí – Teresina, Piauí

<sup>3</sup>Pós-graduação em Ciência Animal – Universidade Federal do Piauí - Teresina, Piauí

Verifica-se na atualidade uma nova tendência no consumo alimentar, com crescente procura por alimentos que apresentam propriedades nutricionais e funcionais. As frutas constituem uma das mais ricas fontes de elementos nutritivos, possuindo ácidos orgânicos, sais minerais e fibras, além de compostos bioativos que exercem ação protetora contra a evolução de processos degenerativos que conduzem precocemente a doenças e ao envelhecimento. Visou-se por meio da presente pesquisa experimental determinar teores de compostos bioativos em acerola (*Malpighia glabra* L.), goiaba (*Psidium guajava* L.), manga (*Mangifera indica* L.) e maracujá (*Passiflora edulis* f. *flavicarpa*). Para realização do experimento foram utilizadas frutas frescas e em estágio de maturação fisiológica, adquiridas em feiras livres do município de Teresina, Piauí. Os compostos bioativos avaliados foram: vitamina C (método colorimétrico - DCFI); antocianinas e carotenóides totais por espectrofotometria. Os valores médios obtidos para vitamina C, carotenóides e antocianinas totais, respectivamente, foram: a) Acerola – 1640,0 mg/100 g; 1,27 mg/100 g; 15,68 mg/100 g; b) Goiaba – 82,18 mg/100 g; 1,34 mg/100 g; 0,09 mg/100 g; c) Manga – 36,24 mg/100 g; 5,83 mg/100 g; não detectada; d) Maracujá - 14,96 mg/100 g; 2,17 mg/100 g; não detectada. Os níveis de compostos bioativos em frutas podem ser afetados por diversos fatores, a exemplo do grau de maturação, condições climáticas, edáficas e cultivares analisados, entre outros. Além disso, os compostos bioativos são muito instáveis e podem ser degradados, sob ação do oxigênio, temperatura, pH do meio, entre outros, no próprio tecido ou destruídos durante o processamento e estocagem dos alimentos. Assim, o somatório desses fatores poderia explicar as variações para a mesma fruta nos níveis de bioativos encontrados na literatura. Concluiu-se que as frutas averiguadas apresentam teores expressivos de compostos bioativos, sendo que seu consumo deveria ser estimulado e indicado para a melhoria da qualidade de vida.

**Agradecimentos:** Núcleo de Estudos, Pesquisas e Processamento de Alimentos do Centro de Ciências Agrárias da Universidade Federal do Piauí (NUEPPA, CCA, UFPI).