

SALÃO DE
INICIAÇÃO CIENTÍFICA
XXIX SIC

UFRGS
PROPESQ



múltipla 
UNIVERSIDADE
inovadora  inspiradora

Evento	Salão UFRGS 2017: SIC - XXIX SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UFRGS
Ano	2017
Local	Campus do Vale
Título	Propriedades bioativas e antioxidantes de uvaíias (<i>Eugenia pyriformis</i> Cambess) cultivadas na região de Pelotas, Rio Grande do Sul
Autor	LUÍZA PILETTI PLUCENIO
Orientador	VANUSKA LIMA DA SILVA

Propriedades bioativas e antioxidantes de uvaia (*Eugenia pyriformis Cambess*) cultivadas na região de Pelotas, Rio Grande do Sul.

AUTORA: LUÍZA PILETTI PLUCENIO

ORIENTADORA: VANUSKA LIMA DA SILVA

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL

A uvaia (*Eugenia pyriformis Cambess*) é uma fruta da família Myrtaceae, nativa do Brasil e presente nos estados do Paraná, Rio Grande do Sul, Santa Catarina e São Paulo. É conhecida por ter um sabor levemente ácido e extremamente apetitoso, além de apresentar suculência e aroma agradável. É possível de ser consumida tanto *in natura* quanto em preparações, como geleias, doces e sorvetes. Sua comercialização *in natura*, assim como de seus produtos derivados, se restringe a pequenas feiras. Sua casca é delicada e ao mesmo tempo tenra, o que dificulta o ato de colher e de conservar o fruto logo após a colheita. Essa dificuldade de conservação pode, entretanto, evidenciar o potencial do suco da polpa da fruta, que apresenta uma boa aceitabilidade. A uvaia é uma das espécies nativas da região Sul priorizadas pelo Ministério do Meio Ambiente (MMA), fazendo parte do projeto Plantas para o Futuro, cujo objetivo é promover e estimular o consumo de espécies nativas de forma sustentável, destacando a importância da biodiversidade e fortalecendo o conhecimento e o mercado das comunidades locais. **Objetivo:** O presente estudo teve como objetivo determinar os teores de compostos flavonóides totais, fenólicos totais e a atividade antioxidante em genótipos de frutos da uvaia procedentes da cidade de Pelotas/Rio Grande do Sul. **Métodos:** Foi realizada revisão bibliográfica em base de dados e em materiais oficiais do MMA. Foram realizadas análises quantitativas de compostos flavonóides totais por quercetina, de compostos fenólicos totais com reagente Folin-Ciocalteu e a atividade antioxidante por radical estável DPPH no extrato e no fruto liofilizados da uvaia. Os frutos foram adquiridos em fevereiro de 2016 em Pelotas/Rio Grande do Sul. As amostras foram coletadas e certificadas por biólogo responsável com qualificação específica na área, sendo elaborada suas exsiccatas, com posterior depósito no Herbário do Departamento de Botânica da Universidade Federal do Rio Grande do Sul, tombo ICN 187144. As análises foram realizadas nas dependências do Laboratório de Fitoquímica e Síntese Orgânica da Faculdade de Farmácia, da Universidade Federal do Rio Grande do Sul. **Resultados e discussão:** De acordo com os resultados encontrados, tanto o fruto da uvaia quanto o seu extrato contém quantidades significativas de compostos fenólicos, flavonoides e atividade antioxidante. O teor de flavonóides encontrado foi de $6,5 \pm 2,51$ mg EQ/g uvaia fruto e $4,67 \pm 0,27$ mg EQ/g de uvaia extrato, já o conteúdo de fenólicos totais foram de $34,72 \pm 6,32$ uvaia fruto e $49,70 \pm 4,40$ mg EAG/g de uvaia extrato e a atividade antioxidante para CE50 foi de 930,78 e 799,85 $\mu\text{g EQ/mL}$, respectivamente de uvaia fruto e uvaia extrato. Os resultados apontaram que o extrato da fruta é mais purificado, assim como apresenta vantagens de ser mais concentrado e abranger maiores concentrações de compostos bioativos desejáveis. **Conclusão:** As análises demonstram que o fruto da uvaia, assim como seu extrato, destacam-se por conter compostos bioativos como antioxidantes, fenólicos e flavonoides em quantidades significativas, confirmando ser um elemento com potencial de contribuir com a agregação de valor nutricional à dieta dos indivíduos, devido ao seu efeito protetor ao organismo. Além disso, seu extrato se mostra como um potencial substituto de ingredientes artificiais na indústria, a qual pode valer-se de substâncias eficazes e seguras para o consumidor.

