





Evento	Salão UFRGS 2018: SIC - XXX SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA
	DA UFRGS
Ano	2018
Local	Campus do Vale - UFRGS
Título	CAROTENOIDES E ANTOCIANINAS PRESENTES EM PITANGA
	(Eugenia uniflora L.): UMA ESPÉCIE NATIVA DA REGIÃO SUL
	DO BRASIL
Autor	ANDRÉ VINICIUS BAZZAN KLEN
Orientador	ALESSANDRO DE OLIVEIRA RIOS

CAROTENOIDES E ANTOCIANINAS PRESENTES EM PITANGA (*Eugenia uniflora* L.): UMA ESPÉCIA NATIVA DA REGIÃO SUL DO BRASIL.

Autor: André Vinicius Bazzan Klen Orientador: Professor Doutor Alessandro de Oliveira Rios Instituição de Origem: Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS)

Os recursos vegetais nativos podem ser excelentes fontes de alimentos, como as frutas nativas, que possuem um potencial econômico; entretanto ainda não são amplamente utilizadas. Uma das estratégias para aumentar a participação de frutas na dieta do brasileiro consiste na valorização das espécies frutíferas nativas subutilizadas em todas as cinco regiões do país. A exploração do potencial desses recursos nativos depende de um maior conhecimento das espécies e de seu uso pelos agricultores, indústria, comércio e pela população urbana. Em função dos dados escassos encontrados na literatura quanto à composição nutricional de algumas frutas nativas, análises laboratoriais se fazem necessárias. Assim, foi realizada à identificação e quantificação dos principais compostos bioativos presentes na pitanga (Eugenia uniflora L.), uma espécie frutífera nativa do Brasil previamente identificada pela iniciativa "Plantas para o Futuro" do Ministério do Meio Ambiente (MMA). Para tais análises, foram coletadas três amostras de pitangas, de locais e épocas de colheita diferentes. A primeira amostra foi coletada na cidade Sete de Setembro no Estado do Rio Grande do Sul (Pitanga 1) durante o mês de novembro de 2016. Uma segunda amostragem foi realizada em Antônio Prado no Estado do Rio Grande do Sul, também durante o mês de novembro de 2016 (Pitanga 2). Por fim, uma terceira amostra foi coletada em Florianópolis no Estado de Santa Catarina no mês de março de 2017 (Pitanga 3). A análise por cromatografia líquida de alta eficiência permitiu separar e quantificar os carotenoides (µg/g de matéria seca) presentes nas amostras de pitanga, sendo eles: Pitanga 1 - Luteína $(8,28 \pm 0,43)$, Zeaxantina $(31,16 \pm 2,67)$, β -criptoxantina (121,03) \pm 15,15), α -caroteno (5,64 \pm 0,01), β -caroteno (63,59 \pm 1,84), Licopeno (187,61 \pm 15,03); e um teor de carotenoides totais de 232,31 ± 1,54. Pitanga 2 - Luteína (9,59 ± 0,29), Zeaxantina $(27,56 \pm 0,84)$, β -criptoxantina $(56,55 \pm 1,25)$, α -caroteno $(2,73 \pm 0,06)$, β -caroteno $(11,86 \pm 1,25)$ 0,34), Licopeno (124,01 \pm 2,95); e um teor de carotenoides totais de 232,31 \pm 1,54. Pitanga 3 -Luteína (10,95 ± 1,70), Zeaxantina (15,60 ± 2,35), β -criptoxantina (226,30 ± 20,45), α -caroteno (6.55 ± 0.09) , β -caroteno (96.68 ± 6.30) , Licopeno (161.53 ± 11.18) ; portanto, 517.61 ± 37.39 μg/g de carotenoides totais. Também foram analisados os teores de antocianinas (mg/100g) sendo os resultados: Pitanga 1 - Cianidina 3 glicosídeo (120,05 ± 17,32), Delfinidina 3 glicosídeo (230,92 \pm 40,76), Antocianinas totais de 350,97 \pm 0,13. Pitanga 2 - Cianidina 3 glicosídeo (12,93 \pm 1,48), Delfinidina 3 glicosídeo (152,42 \pm 7,23) e um total de antocianinas de 165,36 \pm 8,73. Pitanga 3 - Cianidina 3 glicosídeo (3,65 \pm 0,07), Delfinidina 3 glicosídeo $(210,02 \pm 0,30)$, tendo portanto um total de antocianinas de $213,67 \pm 0,30$ mg/100g. As amostras avaliadas no presente estudo apresentaram quantidades de carotenoides e antocianinas muito distintas, sendo que a Pitanga 3 apresentou maior quantidade de carotenoides totais e a Pitanga 1 maior teor de antocianinas. Com informações sobre a presença e o teor de compostos bioativos presentes nestas frutas, é possível o incentivo de seu consumo pela população, de modo a contribuir com a biodiversidade e economia local, além de valorizar a cultura regional.