

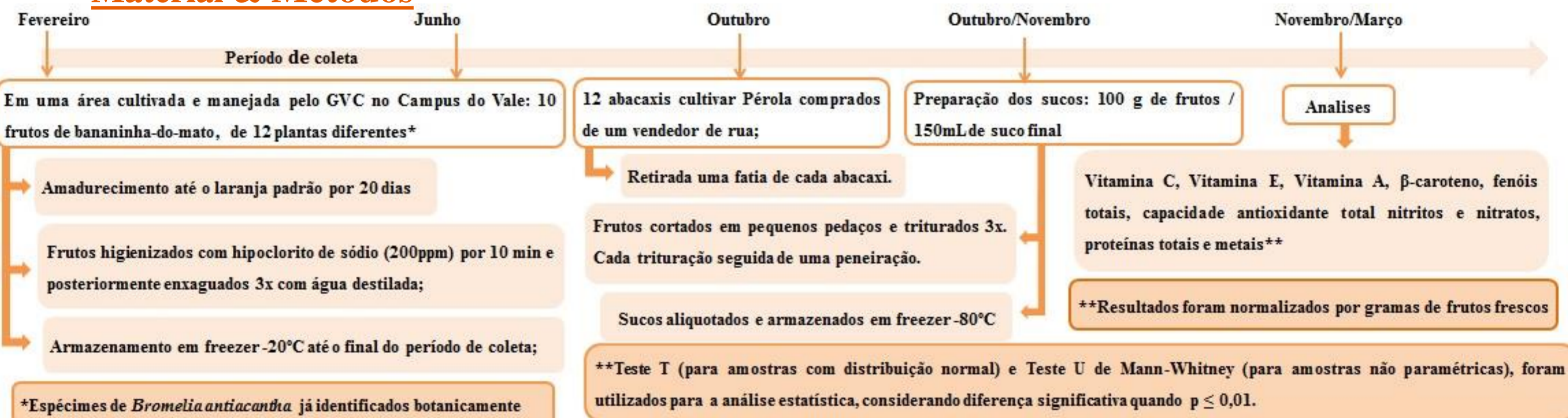
Concentração de antioxidantes em suco dos frutos de bananinha-do-mato e abacaxi “cultivar” Pérola

Nikolas R. O. Giannakos e Dra. Mara S. Benfato - Laboratório de Estresse Oxidativo, Departamento de Biofísica, IB, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, RS, Brasil. nikolasrapha@gmail.com

Introdução

A bananinha do mato (*Bromelia antiacantha* Bertoloni) é uma espécie característica de borda de mata, nativa do Sul e Sudeste do Brasil, na Mata Atlântica, possuindo filotaxia rosetada com característicos espinhos na borda foliar, sendo os basais, voltados para baixo. O período de florescência ocorre em torno de 20 dias, e o de frutificação em torno de 60 dias, ao final deste período podemos observar um cacho central na roseta, de bagas amarelas/ alaranjadas, característica pela qual é chamada de banana. Devido ao grande uso popular de produtos feitos a base dos frutos, como sucos, geleias, espumantes e xaropes; têm crescido o interesse de pesquisadores, visando analisar suas características fitoquímicas e seus compostos bioativos. Em virtude do aumento da procura por alimentos de origem agroecológica, a bananinha do mato poderia ser uma alternativa, pois é nativa do Rio Grande do Sul. Portanto neste trabalho foi proposta a verificação das concentrações de antioxidantes em suco dos frutos de bananinha do mato (*B. antiacantha*), comparando com a também Bromeliaceae *Ananas comosus* (L.) Merrill, o abacaxi, cultivar Pérola, uma das “frutas” mais consumidas no país, sendo a variedade mais produzida.

Material & Métodos



Resultados

Resultados apresentados nas figuras A e B, mostrando as concentrações de proteínas, fenóis, Vitamina C, capacidade antioxidante, nitritos/nitratos e Vitamina E. Figura A apresentados os dados paramétricos em média \pm erro padrão, figura B estão apresentados os dados não-paramétricos em mediana (Q25|Q75). * $p \leq 0,01$.

Pudemos concluir que o suco dos frutos de bananinha do mato, possui maiores concentrações de antioxidantes, de proteínas, de nitritos e nitratos, possuindo considerável potencial nutricional, enfatizando ainda que foi realizada a comparação com uma das “frutas” mais consumidas no Brasil, utilizando um processamento usual dos frutos.

