

176

**ANÁLISE DE ÓLEOS VOLÁTEIS E DETERMINAÇÃO DE POLIFENÓIS TOTAIS EM DUAS VARIEDADES DE FRUTOS DE PSIDIUM CATTLEYANUM.** Renata Biegelmeier da Silva, Miriam Anders Apel, Rafaela Marin, José Ângelo Silveira Zuanazzi, Maria do Carmo Bassols Raseira, Amelia Teresinha Henriques (orient.) (UFRGS).

O araçá (*Psidium cattleyanum* Sabine) é uma espécie nativa do Brasil pertencente à família Myrtaceae e ocorre desde Minas Gerais até o Rio Grande do Sul. Essa espécie possuiu alto potencial de utilização comercial, pois, além de apresentar alto teor de vitamina C de seus frutos, tem ótima aceitação para o consumo *in natura* ou industrialização na forma de doces. Visando um estudo mais detalhado dessa fruta, objetivou-se, neste trabalho, quantificar os compostos polifenólicos totais e analisar a composição dos óleos essenciais. Duas variedades desta espécie foram estudadas, a *Psidium cattleyanum* var. *cattleyanum*, também conhecida como araçá vermelho e a *Psidium cattleyanum* var. *lucidum*, também chamada de araçá amarelo. As frutas foram coletas na EMBRAPA, Pelotas, RS. A determinação dos polifenóis totais foi realizada espectrofotometricamente a 760nm utilizando Reagente de Folin Ciocalteu. O teor de polifenóis encontrado foi de 309 mg% para o araçá amarelo e 511 mg% para o araçá vermelho. Os óleos foram obtidos por hidrodestilação em aparelho tipo Clevenger modificado e posteriormente foram analisados por CG/EM. A composição percentual foi obtida por integração eletrônica e os constituintes foram identificados pela comparação dos índices de retenção e dos espectros de massas com dados da literatura. Houve predominância, nas duas variedades de beta-cariofileno, substância antiinflamatória e protetora da mucosa gástrica. Porém o araçá vermelho também apresentou outros constituintes relevantes como neo-intermedeol, alfa-selineno e beta-selineno. (PIBIC).