

AValiação dos Teores de Antocianinas na Jabuticaba

TAINA MEDEIROS MATOS (Co-Autor), Camila Carvalho Menezes (Orientador), Daiane Gabriele Couto de Paula (Autor)

INTRODUÇÃO. O fruto da jabuticabeira possui alto valor nutricional, sendo rico em fibras alimentares, carboidratos, minerais, vitaminas, flavonoides e carotenoides. Sabe-se que esses últimos são substâncias que possuem potencial antioxidante sendo responsáveis pela inibição e redução das lesões causadas pelos radicais livres nas células. A grande quantidade de antocianinas na jabuticaba é visualmente observada na coloração escura de sua casca. No entanto, na maioria das vezes, a casca é desprezada ao consumir a fruta. As antocianinas têm atraído grande interesse devido à ampla gama de atividades biológicas, incluindo antioxidante, anti-inflamatório, atividades anticâncer, antimutagenico e quimiopreventivo. **OBJETIVO:** O objetivo desse estudo foi determinar os teores de antocianinas na jabuticaba e suas frações (polpa e casca). **METODOLOGIA:** Obteve-se os extratos fenólicos utilizando metanol e acetona e os teores de antocianinas monoméricas total (TAMT) foram estimados utilizando o método de pH diferencial. Os resultados foram expressos como média e desvio padrão das três repetições. A diferença entre a jabuticaba inteira e suas frações foi avaliada por meio de análise variância (ANOVA), seguida do teste de Tukey ao nível de significância de 5%. **RESULTADOS:** A análise da jabuticaba e suas frações revelou que a maior concentração de antocianinas totais da jabuticaba encontra-se sem sua casca (25,81 mg/100 g), o que já era esperado devido à sua coloração. A quantidade presente na polpa é cerca de 3 vezes menor (8,97 mg/100 g) e o fruto inteiro apresenta um valor intermediário ($14,34 \pm 0,08$ mg/ 100 g). **CONCLUSÃO:** Pode-se concluir que maior parte de teores de antocianinas da jabuticaba está concentrada na sua casca e essa fruta tem teores superiores ao de muitas frutas que são consideradas fontes expressivas de compostos bioativos como framboesa e morango.

Instituição de Ensino: Universidade Federal de Ouro Preto