

AVALIAÇÃO DO POTENCIAL ANTIOXIDANTE DA CULTIVAR SABARÁ PARA INTERVENÇÕES NA QUALIDADE DE VIDA

STEFÂNIA MORAIS PINTO ¹

RESUMO

A flora brasileira é rica em frutas silvestres comestíveis, as quais constituem um patrimônio genético e cultural de inestimável valor (MIELKE et al., 1990). Dentre as espécies nativas de importância regional destaca-se a jaboticabeira de origem sul-americana (brasileira) encontrada com mais frequência em Minas Gerais e Espírito Santo, mas pode também encontrada na região do Paraibana. O fruto da jaboticabeira (*Myrciaria jaboticaba*, Berg) é um baccado globoso, com 20 a 30 mm de diâmetro, e possui uma polpa macia esbranquiçada e succulenta, de sabor subácido, e circundada por um epicarpo fino e de composição rica em antocianinas (Leite, 2010). Em 100 gramas ou 1 copo, temos: calorias 51, vitamina C 12 mgm, Niacina 2,50 mg, ferro 1,90 mg e fósforo 14 g (MATTOS, 1978). Sendo estes compostos muito apreciados para consumo ao natural para atuar nas intervenções em saúde e qualidade de vida, combatendo os radicais livres, responsáveis por diversos processos patológicos: inflamações, intoxicações, infarto do miocárdio, doenças degenerativas, câncer e envelhecimento (Leite, 2010). Ultimamente, surgem estudos apontando uma nova ligação: as tais substâncias antioxidantes também auxiliariam a estabilizar o açúcar no sangue dos diabéticos (Franco, 2009). No entanto os trabalhos a respeito dessa fruta são muito escassos, assim pretende-se com esse estudo avaliar a composição de antocianinas e demais antioxidantes na cultivar Sabará, tornando o fruto mais promissor para um estágio de desenvolvimento com um melhor potencial nutritivo para o consumo “in natura” como para conservação e industrialização. O estudo será conduzido no Centro de Ciências e Tecnologia Agro - alimentar da UFCG, Campus Pombal - PB, onde serão avaliados 25 acessos de jaboticabeiras provenientes de campos experimentais ou pomares domésticos próximos a região. As cultivares serão selecionadas quanto ao vigor e sanidade. Para a amostragem, os frutos serão identificados e encaminhados para as caracterizações no Laboratório da própria instituição, onde serão realizados

os testes do potencial de antioxidantes. Mediante a utilização da polpa e da casca que serão separadas manualmente, trituradas em multiprocessador ,para analise físico-químicas quanto o teor de s&ocute;lidos solúveis totais (STT) ; acidez total titul´vel (ATT) , flavon&ocute;ides (mg pirocatequina /100g) e fen&ocute;is totais (g de ´cidoˆnico /100g),(Zhishen et al., 1999) , a extração dos compostos fen&ocute;licos realizada segundo Goldstein & Swain (1963) e dosados pelo método de Folin-Denis (AOAC, 2000). Os dados serão submetidos à an´lise estatística e as médias comparadas, utilizando o teste Scott Knott, adotando-se 5% de probabilidade. Para a an´lise estatística utilizou o aplicativo software SISVAR 5.1 (Ferreira, 2007). Espera-se com esse estudo evidenciar uma consider´vel concentração de antioxidantes na casaca da jaboticaba ,visando ampliar outras formas de beneficiamento e melhoramento na qualidade de produtos processados, e nos seus benefícios nutricionais ao consumo humano.

Palavras-chave: ANTIOXIDANTES, RADICAIS LIVRES, JABOTICABA.

¹ UFCG, ster2584@hotmail.com;