

Propriedades funcionais de araçás (*Psidium cattleianum* Sabine) morfotipo amarelo e morfotipo vermelho cultivados no Rio Grande do Sul.

paz no plural



Carolina Abella Marques¹; Vanuska Lima da Silva²

Departamento de Nutrição, Faculdade de Medicina, UFRGS

Laboratório de Fitoquímica e Síntese Orgânica, Faculdade de Farmácia, UFRGS.

¹Acadêmica de Nutrição, UFRGS

² Docente do Departamento de Nutrição, UFRGS

INTRODUÇÃO

O araçá vermelho e amarelo, como são popularmente conhecidos, são frutos nativos priorizados pelo Ministério do Meio Ambiente (MMA) para estudo, fazendo parte das plantas para o futuro. Ele faz parte das espécies nativas do Rio Grande do Sul e está correndo risco de extinção. É provável que esses frutos, além de contribuírem para a promoção da biodiversidade, tenham potencial para a alimentação humana e que possam se constituir em alternativa econômica importante para as regiões onde estão situados. Acredita-se que eles apresentem substâncias bioativas com efeitos positivos no metabolismo, proporcionando benefícios para seu consumidor.

OBJETIVO

Determinar os teores totais de compostos fenólicos e a atividade antioxidante em genótipos de araçá vermelho e araçá-amarelo.

MATERIAIS E MÉTODOS

Foi realizada revisão bibliográfica em base de dados e em materiais oficiais do MMA. A coleta, transporte e preparação das amostras, bem como das exsiccatas, seguiu protocolo indicado nas referências pesquisadas. A determinação de compostos fenólicos totais deu-se por meio do reagente Folin-Ciocalteu e a atividade antioxidante, através do radical estável DPPH.

REFERÊNCIAS

FETTER, Mariana R. et al. Propriedades funcionais de araçá-amarelo, araçá-vermelho (*Psidium cattleianum* Sabine) e araçá-pera (*P. acutangulum* D.C.) cultivados em Pelotas/RS. Brazilian Journal of Technology, III SSA, novembro 2010.

CORADIN, Lidio; SIMINSKI, Alexandre; REIS, Ademir. Espécies nativas da flora brasileira de valor econômico atual ou potencial: plantas para o futuro - região sul. Brasília: MMA, 2011.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Amostras	Conteúdo fenólico total (EAG/g)
Araçá amarelo	67,48 ± 4,73
Araçá vermelho	*75,68 ± 0,31

Tabela 1. Quantidade de compostos fenólicos totais dos extratos hidroetanólicos de *Psidium cattleianum* Sabine, expressos em mg de equivalentes de ácido gálico (EAG) por grama de extrato (média ± desvio padrão). Onde *p < 0,05, representando diferença estatística.

Amostras	Conteúdo de flavonóides total (EQ/g)
Araçá amarelo	1,89 ± 0,93
Araçá vermelho	3,33 ± 0,32

Tabela 2. Quantidade de compostos flavonóides totais dos extratos hidroetanólicos de *Psidium cattleianum* Sabine, expressos em mg de equivalentes de quercetina (EQ) por grama de extrato (média ± desvio padrão).

Amostras	CE ₅₀ (µg/mL)	CAEAA (g)
Ácido ascórbico	34,52	1
Araçá amarelo	* 510,03	14,8
Araçá vermelho	*# 363,24	10,5

Tabela 3. Capacidade antioxidante dos extratos hidroetanólicos de *Psidium cattleianum* Sabine. Onde *p < 0,001 (amostras comparadas com o padrão ácido ascórbico) e #p < 0,001 (amostras comparadas entre elas). CAEAA: capacidade antioxidante equivalente ao ácido ascórbico.

Observa-se que o araçá vermelho apresenta maior teor de fenólicos totais, o que vai de acordo com FETTER, 2010. Além disso, o araçá vermelho tem mais flavonóides, apresentando cerca de 3 mg de flavonóides a cada grama de extrato, e possui melhor atividade antioxidante do que o amarelo.

CONCLUSÃO

Conclui-se que o araçá tem grande potencial para o consumo, além de ser fonte de compostos bioativos.