



## SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA XXVIII SIC

paz no plural



<b>Evento</b>	Salão UFRGS 2016: SIC - XXVIII SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UFRGS
<b>Ano</b>	2016
<b>Local</b>	Campus do Vale - UFRGS
<b>Título</b>	Propriedades funcionais de araçás ( <i>Psidium cattleianum</i> Sabine) morfotipo amarelo e morfotipo vermelho cultivados no Rio Grande do Sul
<b>Autor</b>	CAROLINA ABELLA MARQUES
<b>Orientador</b>	VANUSKA LIMA DA SILVA

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

**AUTORA: CAROLINA ABELLA MARQUES**

**ORIENTADORA: VANUSKA LIMA DA SILVA**

**INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL**

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:** O presente estudo tem por objetivo determinar os teores totais de compostos fenólicos e a atividade antioxidante em genótipos de araçá-vermelho, araçá-amarelo. **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 dar-se-á por meio do reagente Folin-Ciocalteu e a atividade antioxidante, através do radical estável DPPH. **Resultados e discussão:** Foram realizadas pesquisas bibliográficas sobre os frutos nativos do Rio Grande do Sul, bem como suas características físicas e de sazonalidade, territorialidade e propriedades já conhecidas. Os frutos foram coletados íntegros e maduros, sendo o de morfotipo amarelo coletado no município de Pelotas, RS e o de morfotipo vermelho em Antônio Prado, RS. As espécies coletadas foram identificadas por um biólogo, especialista na área. Foram preparadas as exsiccatas, e as mesmas foram depositadas no herbário da UFRGS. As amostras dos frutos foram transportadas para o laboratório com controle de temperatura, sendo o tempo de transporte do araçá amarelo de 5 horas em caixa térmica sem gelo e do vermelho 3h30m em caixa térmica com gelo rígido. No laboratório, os frutos chegaram com temperatura de 25,3°C para o amarelo, e 10,2°C para o vermelho, foram homogeneizados em processador e armazenados em freezer com temperatura de - 20°C. As amostras foram liofilizadas, sendo colocadas a - 80°C, com pressão para haver sublimação. Após a liofilização, as amostras passaram por processo de extração por maceração com álcool 70% e foram agitadas esporadicamente durante aproximadamente 15 dias, após os quais foi realizada a filtração para separação da parte sólida (resíduo da fruta) e da parte líquida. O extrato foi seco utilizando rotaevaporador, para retirada do álcool, e foi colocado novamente no liofilizador para a obtenção da parte sólida. Outros resultados, como realização das análises dos fenólicos totais e a determinação da atividade antioxidante, estão em fase de finalização e serão apresentados no Salão de Iniciação Científica. **Conclusões:** As maiores dificuldades encontradas referem-se à sazonalidade dos frutos, compreendendo o tempo de maturação e características adequadas para a coleta, assim como à distância dos locais de coleta, o que demanda toda uma logística para que todo o processo seja realizado em condições adequadas às exigências da pesquisa científica. Espera-se que os resultados quanto às propriedades funcionais dos araçás, possam reforçar a importância desta fruta nativa na alimentação da população, incentivando o uso da biodiversidade da região.