

Perfil Antioxidante em frutos de *Butia catarinensis* e *Butia eriospatha*

Érica Salvador Fochezatto¹; Vanuska Lima da Silva²

¹Bolsista do projeto Biodiversidade para Alimentação e Nutrição (BFN)

²Prof^a. Dr^a. em Ciências dos Alimentos, Departamento de Nutrição - vanuska.lima@ufrgs.br

INTRODUÇÃO

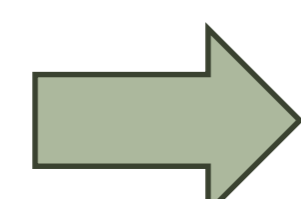
O Brasil possui uma ampla diversidade de espécies nativas que apresentam características sensoriais desejáveis e grande potencial nutricional, com efeitos benéficos à saúde. A identificação e a caracterização destas espécies, bem como a determinação do seu potencial econômico, poderá melhorar a alimentação da população local, contribuir com a valorização e a conservação da biodiversidade e servir como alternativa econômica aos produtores locais. Os frutos butiá-da-praia (*Butia catarinensis*) e butiá-da-serra (*Butia eriospatha*) são nativos da região Sul. São consumidos *in natura* e a polpa pode ser utilizada para a produção de sucos, licores, doces e outras preparações culinárias.

OBJETIVOS

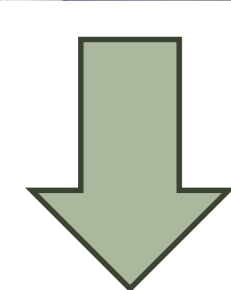
Determinar e comparar o teor de vitamina C, o perfil de carotenoides e a atividade antioxidante entre as duas diferentes espécies de butiá, adquiridas de produtores rurais da região Sul do Brasil.

MÉTODOS

Os frutos foram identificados por biólogo, sendo estes coletados em três amostras independentes de butiá-da-praia (Torres/RS, Osório/RS e Laguna/SC) e de butiá-da-serra (Pinhal da Serra/RS, Pelotas/RS e Curitiba/SC).



- Despoldados;
- Homogeneizados;
- Liofilizados;
- Acondicionados à -18°C.



Análises feitas, em triplicata, no Laboratório de Compostos bioativos da UFRGS:

- **Vitamina C:** Rosa et al. (2007) com modificações;
- **Carotenóides:** Marcadante e Rodriguez-Amaya (1991);
- **Atividade Antioxidante:** Rufino et al. (2007).

REFERÊNCIAS

- AOAC. ASSOCIATION OF OFFICIAL ANALYTICAL CHEMISTS. Official methods of Analysis, 1997.
- 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. 934 p.
- FARIA, Juliana Pereira. Composição de carotenóides no coquinho-azedo (*Butia capitata* (Mart.) Becc. variedade *capitata*). 2008. 60 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Nutrição Humana, Universidade de Brasília, Brasília, 2008.
- HOFFMANN, Jessica F. et al. *Butia* spp. (Arecaceae): An overview. Scientia Horticulturae. Pelotas, p. 122-131. ago. 2017.

AGRADECIMENTOS



RESULTADOS

TABELA 1 - Teor de Vitamina C.

	Butiá-da-praia	Butiá-da-serra
Vitamina C (mg/g) b.s	4,02 ± 1,72 ^a	3,29 ± 1,74 ^a

Os resultados são representados por média ± desvio padrão. Valores com letras diferentes, na mesma linha, indicam diferença estatística (p < 0,05).

TABELA 2 - Perfil de Carotenóides.

	Butiá-da-praia	Butiá-da-serra
β-caroteno (μg/g) b.s	157,12 ± 73,50 ^a	66,87 ± 27,54 ^b
Luteína (μg/g) b.s	6,14 ± 1,80 ^a	7,36 ± 1,47 ^a

Carotenoides totais (μg/g) b.s	164,27 ± 72,73 ^a	75,39 ± 26,96 ^b
--------------------------------	-----------------------------	----------------------------

Os resultados são representados por média ± desvio padrão. Valores com letras diferentes, na mesma linha, indicam diferença estatística (p < 0,05).

TABELA 3 - Atividade Antioxidante.

	Butiá-da-praia	Butiá-da-serra
Atividade Antioxidante (μMol/g) b.s	78,42 ± 18,46 ^b	158,58 ± 32,79 ^a

Os resultados são representados por média ± desvio padrão. Valores com letras diferentes, na mesma linha, indicam diferença estatística (p < 0,05).

Dos resultados encontrados observa-se que:

- 1) Ambas espécies não diferem quanto ao conteúdo de Vitamina C;
- 2) O butiá-da-praia apresenta maior perfil de carotenóides em comparação ao butiá-da-serra;
- 3) O butiá-da-serra apresenta maior atividade antioxidante do que o butiá-da-praia.

Conclusão

Constata-se que os frutos das duas espécies de butiá estudadas são alimentos importantes para a biodiversidade regional, e contribuem para a nutrição dos indivíduos.