

CAROTENOIDES E ANTOCIANINAS PRESENTES EM PITANGA (*Eugenia uniflora* L.): UMA ESPÉCIE NATIVA DA REGIÃO SUL DO BRASIL.

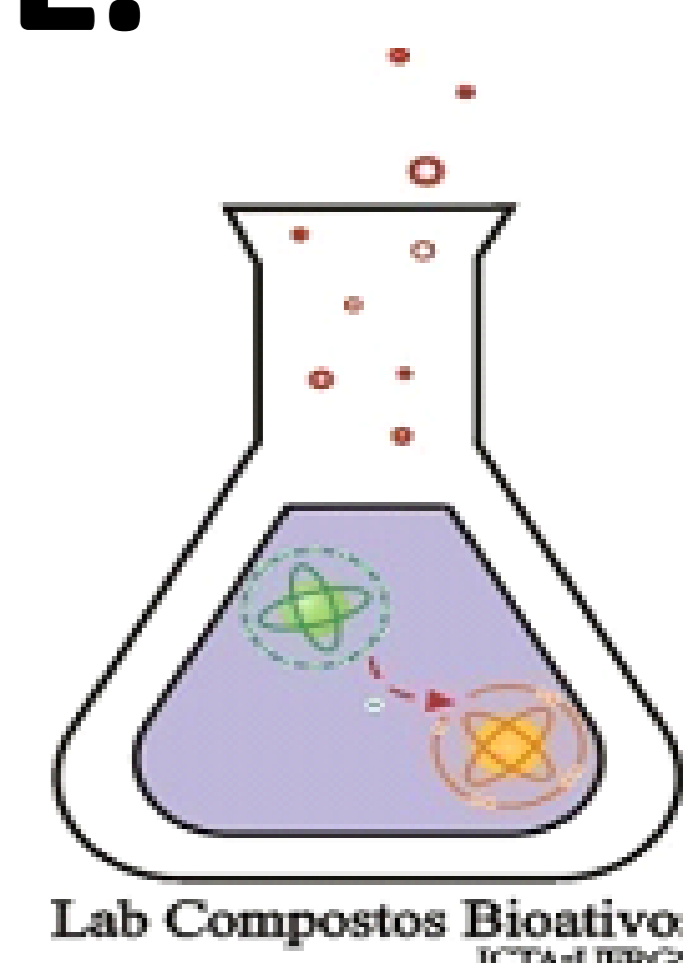
André Vinicius Bazzan Klen¹ ; Alessandro de Oliveira Rios²

Universidade Federal do Rio Grande do Sul

Engenharia de Alimentos

¹Bolsista IC – andre_klen@hotmail.com

²Prof.º Dr.º. em Ciências dos Alimentos – alessandro.rios@ufrgs.br



Introdução

Os recursos vegetais nativos podem ser excelentes fontes de alimentos, como as frutas nativas, que possuem um potencial econômico. A exploração do potencial desses recursos nativos depende de um maior conhecimento das espécies e de seu uso pelos agricultores, indústria, comércio e pela população urbana.

Objetivo

Em função dos dados escassos encontrados na literatura quanto à composição nutricional de algumas frutas nativas, análises laboratoriais se fazem necessárias. Assim, foi realizada a identificação e quantificação dos principais compostos bioativos presentes na pitanga (*Eugenia uniflora* L.), uma espécie frutífera nativa do Brasil identificada pela iniciativa “Plantas para o Futuro”.

Metodologia

Carotenoides:

Extração: Exhaustiva e concentração através de rotaevaporador.



Quantificação: A análise por **cromatografia líquida de alta eficiência** permitiu separar e quantificar os carotenoides presentes nas amostras de pitanga.



Antocianinas

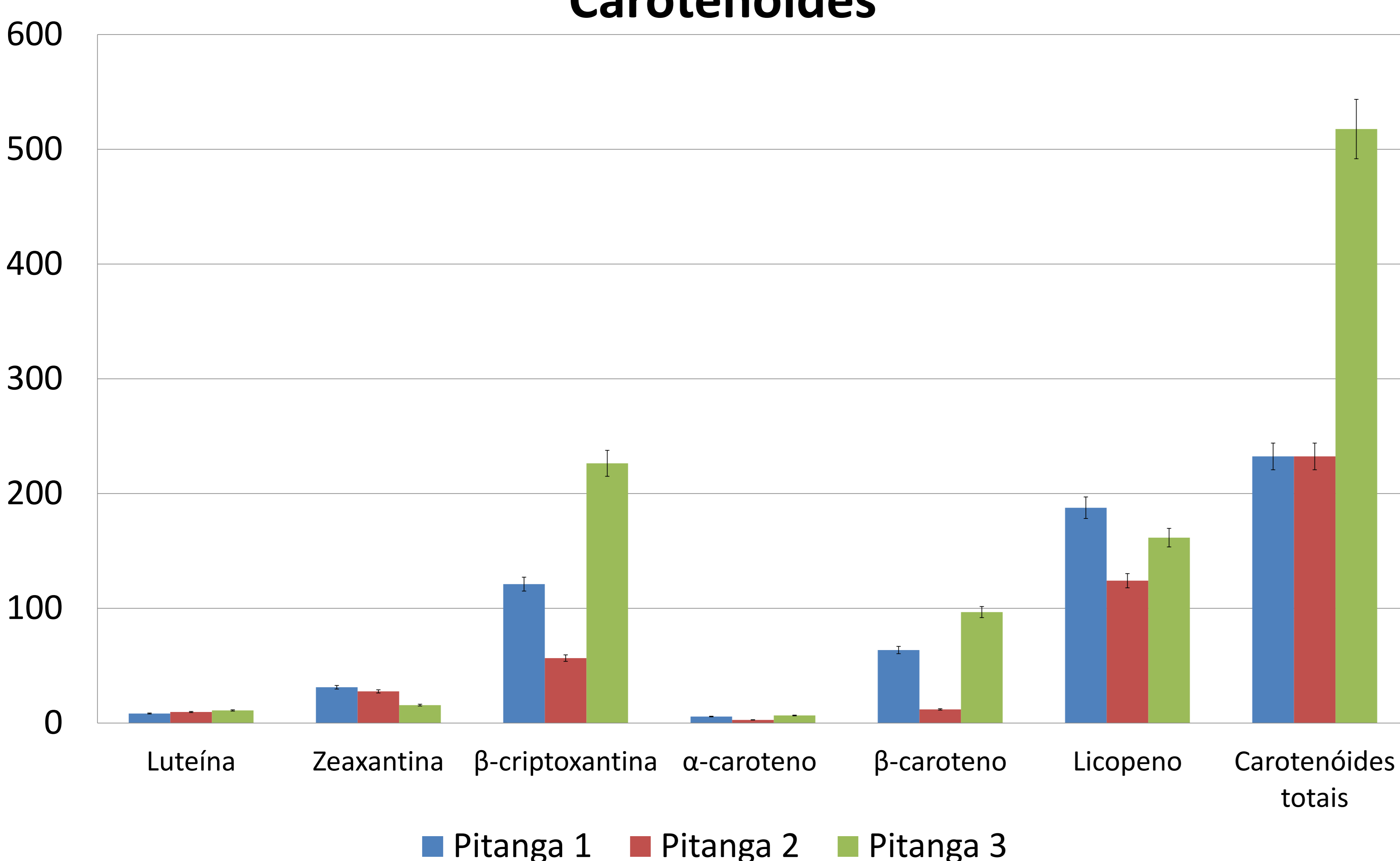
Extração: Exhaustiva com Ultra-Turrax. Após isso, filtradas e injetadas em HPLC.



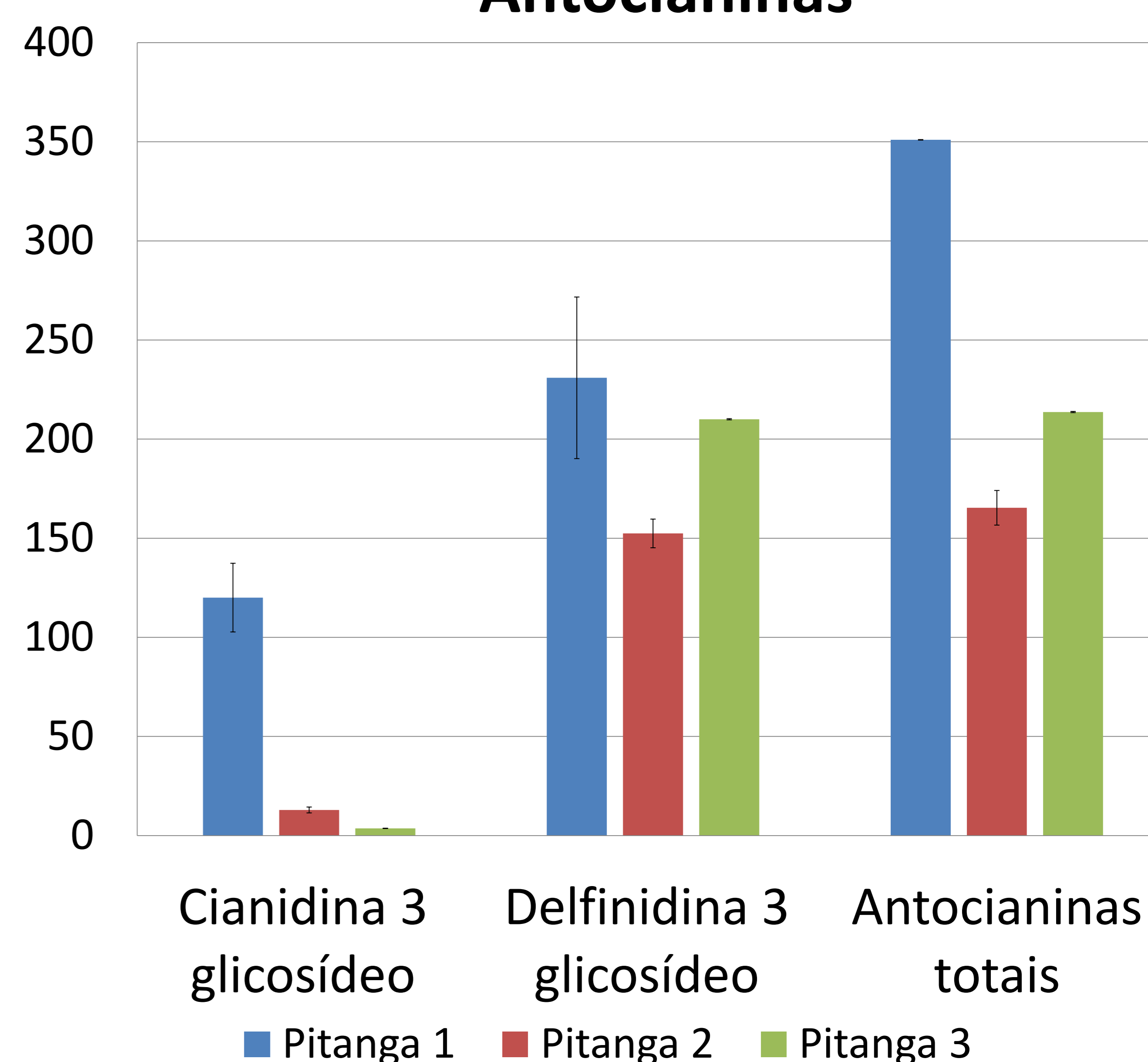
Quantificação: A análise por **cromatografia líquida de alta eficiência** permitiu separar e quantificar as antocianinas presentes nas amostras de pitanga.

Resultados

Carotenoides



Antocianinas



Conclusão

- Quantidades de carotenoides e antocianinas muito distintas
- Pitanga 3 apresentou maior quantidade de carotenoides totais
- Pitanga 1 maior teor de antocianinas totais.

Com informações sobre a presença e o teor de compostos bioativos presentes nestas frutas, é possível o incentivo de seu consumo população, de modo a contribuir com a biodiversidade e economia local, além de valorizar a cultura regional.