



Realização:



Apoio:

**XVII CIC  
X ENPOS**

Conhecimento sem fronteiras

XVII Congresso de Iniciação Científica

X Encontro de Pós-Graduação

11, 12, 13 e 14 de novembro de 2008

## QUANTIFICAÇÃO DE TOCOFERÓIS POR CROMATOGRAFIA LÍQUIDA DE ALTA EFICIÊNCIA (CLAE) EM TRÊS CULTIVARES DE PÊSSEGOS (*Prunus persica*)

**Autor(es):** Pertuzatti, Paula Becker; Jacques, Andressa Carolina; Barcia, Milene Teixeira; Plada, Gabriel Martins; Zambiasi, Rui Carlos

**Apresentador:** Paula Becker Pertuzatti

**Orientador:** Rui Carlos Zambiasi

**Revisor 1:** Josiane Chim

**Revisor 2:** Vanessa Ribeiro Pestana

**Instituição:** UFPel

### Resumo:

Vitamina E é a denominação genérica de oito compostos lipossolúveis,  $\alpha$ -tocopherol,  $\beta$ -tocopherol,  $\gamma$ -tocopherol e  $\delta$ -tocopherol, e  $\alpha$ -tocotrienol,  $\beta$ -tocotrienol,  $\gamma$ -tocotrienol e  $\delta$ -tocotrienol, cada um dos quais com atividades biológicas específicas, porém, com especificidades, sendo que o  $\alpha$ -tocopherol é o mais potente antioxidante. O interesse cada vez maior por essa vitamina é devido, especialmente, às funções que desempenha no organismo como agente antioxidante, envolvido no retardamento do envelhecimento e na proteção a doenças crônicas não transmissíveis, câncer e doenças cardiovasculares. Originário da China, o pêssego (*Prunus persica*) tem sido largamente cultivado no Oriente, na Europa e nas Américas e sua produção destina-se ao consumo in natura e aos processados. Os pêssegos in natura suprem o mercado de agosto-setembro a fevereiro-março e apresentam variados aspectos. O Rio Grande do Sul (RS) é o principal Estado produtor de pêssegos do Brasil, responsável por aproximadamente 50% da produção nacional da fruta. O objetivo deste estudo foi de avaliar os teores de tocoferóis ( $\alpha$ -tocopherol,  $\beta$ -tocopherol,  $\gamma$ -tocopherol e  $\delta$ -tocopherol) em três cultivares de pêssegos (Eldorado, Sensação e Granada), safra 2007/2008. As frutas são provenientes da Embrapa Clima Temperado (Pelotas/RS) e analisadas no Departamento de Ciência e Tecnologia Agroindustrial (DCTA - UFPel). As amostras foram armazenadas em ultra-freezer à  $-80^{\circ}\text{C}$  até o momento da análise. A quantificação dos tocoferóis foi feita por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência (CLAE), com coluna de fase reversa (C18), fase móvel composta por metanol (40%), acetonitrila (50%) e isopropanol (10%) e detector de fluorescência (comprimento de onda de excitação de 290nm e de emissão de 330nm). Os picos foram identificados e quantificados baseados em curvas de calibração externa com os padrões de tocoferóis ( $\alpha$ -tocopherol,  $\beta$ -tocopherol,  $\gamma$ -tocopherol e  $\delta$ -tocopherol). Os resultados obtidos demonstram que somente a cultivar Eldorado apresentou conteúdo em tocoferóis, num total de 0,20mg/100g fruto, sendo que deste total tem-se 0,04mg de Delta tocoferol/100g fruto; 0,16mg de Gama tocoferol/100g fruto e 0,097mg de Alfa tocoferol/100g fruto. Os pêssegos das cultivares Sensação e Granada não apresentaram tocoferóis. Evidencia-se assim, que das cultivares estudadas, a cultivar de pêssego Eldorado apresenta-se como a melhor fonte de tocoferóis.