



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

CAROTENÓIDES EM MARACUJÁ-AMARELO (*Passiflora edulis*) OBTIDO DE PLANTIO CONVENCIONAL E ORGÂNICO

Autor(es): SANT'ANNA, Liége Araújo; PLADA, Gabriel Martins; JACQUES, Andressa Carolina; ZAMBIAZI, Rui Carlos

Apresentador: Liége Araújo Sant'Anna

Orientador: Rui Carlos Zambiasi

Revisor 1: Vanessa Ribeiro Pestana

Revisor 2: Manoel Artigas Schirmer

Instituição: UFPel

Resumo:

O maracujá foi muito cultivado pela sua flor ornamental e, hoje a maior parte da produção mundial é destinada ao consumo do fruto. No maracujá encontram-se os carotenóides, os quais são corantes naturais de frutas, verduras e raízes, que apresentam coloração que varia do amarelo ao laranja, e que podem ser convertidos em vitamina A. Também é rico em vitamina C e vitaminas do complexo B, e é conhecido pelo seu poder calmante. A demanda crescente por alimentos orgânicos, produzidos sem agressões ao meio ambiente, valorizando a diversidade biológica e sem o uso de adubos químicos e agrotóxicos, é uma tendência que favorece a criação de novas oportunidades, principalmente aos pequenos produtores rurais. O sistema de cultivo orgânico do maracujazeiro-amarelo vem sendo adotado por produtores de vários estados, como São Paulo, Paraná e Rio de Janeiro. Este trabalho teve por objetivo quantificar o teor de carotenóides individuais do maracujá-amarelo, orgânico e convencional. O maracujá orgânico foi obtido de uma residência na cidade de Florianópolis/SC e o convencional foi adquirido no mercado da cidade de Pelotas/RS, ambos em abril de 2008. Os carotenóides individuais foram extraídos através do método descrito por Rodrigues-Amaya (1999) com a etapa de saponificação descrita por Zambiasi (1997). A quantificação foi feita por CLAE, utilizando coluna de fase reversa e detector UV a 450nm, através de curva externa de calibração. Os resultados obtidos através da quantificação de carotenóides individuais para o maracujá orgânico e convencional foram respectivamente: 13,4 μg/g e 25,1 μg/g, ficando estes resultados dentro do encontrado na literatura, que de acordo com Silva e Mercadante (2002) ficou na faixa de 8,7-23,83 μg/g. O carotenóide encontrado em maior quantidade no maracujá orgânico e convencional foi a β-criptoxantina. O maracujá convencional apresentou praticamente o dobro do conteúdo de carotenóides contido no maracujá orgânico. De acordo com Fischer et.al. (2007), a ocorrência de doenças em pós-colheita é elevada em maracujá-amarelo, tanto para o plantio convencional como para o orgânico, o que poderia afetar o conteúdo de fitoquímicos. Porém, para este estudo teor de carotenóides foi muito superior no maracujá obtido via cultivo convencional.

Apoio financeiro: Fapergs, Capes