



DETERMINAÇÃO DE FENÓIS TOTAIS EM POLPA DE KIWI

Autor(es): ALMEIDA, Cíntia Borges; CASARIL, Jardel; PEGORARO, Camila; MANICA-BERTO, Roberta; FACHINELLO, José Carlos; SILVA, Jorge Adolfo

Apresentador: Cíntia Borges Almeida

Orientador: José Carlos Fachinello

Revisor 1: Sandro Daniel Nörnberg

Revisor 2: Rogério Ferreira Aires

Instituição: UFPel

Resumo:

O kiwi (*Actinidia deliciosa*), planta frutífera de clima temperado, é uma espécie originária da China e vem despertando nos últimos anos um interesse crescente por parte dos fruticultores, em função, basicamente, dos bons preços de mercado de seus frutos, da alta produtividade e dos baixos custos de produção. Esses frutos caracterizam-se por apresentar baixo teor calórico, sabor agradável e grande quantidade de compostos funcionais. A concentração de fitoquímicos produzidos pelas plantas pode ser afetada por diversos fatores, entre eles estresse hídrico, temperaturas, salinização, injúrias, nutrição, radiação, dentre outros. O crescente interesse pelos antioxidantes naturais de extratos de plantas é devido à sua baixa toxicidade em relação aos antioxidantes sintéticos. Os compostos fenólicos são formados no metabolismo secundário dos vegetais e possuem funções de defesa contra o ataque de pragas. Já em animais e humanos tem-se observado que são capazes de reagir com radicais livres, formando radicais estáveis. Esse poder de neutralização dos compostos fenólicos é devido à sua estrutura química formada por pelo menos um anel aromático com grupamentos hidroxilas. Além da sua atividade antioxidante direta, pesquisas recentes têm destacado múltiplas funções e mecanismos importantes relacionados à habilidade dos compostos fenólicos de se ligarem a receptores celulares e transportadores de membranas e influenciarem a expressão gênica, a sinalização e a adesão celular. Neste sentido, o objetivo desse estudo foi determinar o teor de fenóis totais em polpa de kiwi cv. Bruno. Os frutos utilizados nesse estudo foram adquiridos no comércio de Pelotas e analisadas no Laboratório de Metabolismo Secundário DCTA/FAEM/UFPel durante o mês de junho de 2009. O teor de compostos fenólicos totais foi determinado usando o método de Folin-Ciocalteu descrito por Singleton & Rossi. A absorvância foi determinada a 725 nm. Utilizou-se ácido gálico para a elaboração da curva padrão. A média das repetições foi de 98,20 mg GAE.100g⁻¹ de polpa de kiwi. Ao comparar esse valor com outros frutos observa-se que o kiwi apresenta valores de fenóis totais superiores a abacate, tomate, goiaba, graviola, araticum e cupuaçu, sendo inferior aos valores encontrados para a maioria dos pequenos frutos. Dessa forma, conclui-se que o kiwi, além de ser o fruto comercial com maior teor de vitamina C também apresenta bom teor de compostos fenólicos.