



DETERMINAÇÃO DO TEOR DE COMPOSTOS FENÓLICOS EM CASCA E POLPA DE FIGO-DA-ÍNDIA

Autor(es): HAMM, José Henrique Gonçalves; MANICA-BERTO, Roberta; SANTOS, Railson Schreinert dos; PEGORARO, Camila; RUFATO, Andrea De Rossi; SILVA, Jorge Adolfo

Apresentador: José Henrique Gonçalves Hamm

Orientador: Andrea De Rossi Rufato

Revisor 1: Sandro Daniel Nörnberg

Revisor 2: Rogério Ferreira Aires

Instituição: UFPel

Resumo:

A palma forrageira (*Opuntia ficus indica* (L.) Mill. Cactaceae), produz estruturas conhecidas tecnicamente como cladódios ou frutos, popularmente conhecidos como figo-da-índia, figueira-da-barbária, figueira-da-índia ou figueira-do-inferno.

O cultivo para consumo dos cladódios ou frutos é ainda restrito ao Sudeste brasileiro, principalmente no Estado de São Paulo. O fruto possui espinhos no pericarpo, sua forma é ovóide e pode apresentar coloração variando do amarelo ao vermelho ou roxo. A sua composição nutritiva destaca-se pelo elevado valor em fibras, vitaminas A e C. O maior atrativo para o consumo desse fruto é que sua polpa apresenta coloração amarelo-ouro intensa, indicativa de uma composição em carotenóides elevada, o que lhe pode conferir características de alimento funcional. Além dos carotenóides, esses frutos apresentam outros compostos bioativos, como os fenóis. Estudos clínicos e epidemiológicos têm mostrado evidências de que antioxidantes fenólicos de cereais, frutas e vegetais são os principais fatores que contribuem para a baixa e significativa redução da incidência de doenças crônicas e degenerativas encontradas em populações cujas dietas são altas na ingestão desses alimentos. Dessa forma esse trabalho teve por objetivo determinar o teor de compostos fenólicos em frutos de figo-da-índia. Os frutos utilizados foram adquiridos no comércio de Pelotas e analisados no Laboratório de Metabolismo Secundário/DCTA/FAEM/UFPel, durante o mês de junho de 2009. A variável avaliada em casca e polpa foi fenóis totais. A quantificação foi realizada de acordo com o protocolo descrito por Singleton & Rossi. A absorbância foi determinada a 725 nm. Utilizou-se ácido gálico para a elaboração da curva padrão e os resultados foram expressos em miligramas de equivalente de ácido gálico (mg GAE) por 100g de amostra. Como já era esperado, o conteúdo de fenóis totais nos frutos apresentou maior concentração na casca (311,04 mg EAG.100g⁻¹ de amostra), diferindo significativamente quando comparado à polpa (203,90 mg EAG.100g⁻¹ de amostra). Ao comparar com o teor de compostos fenólicos de frutos recentemente publicados, observou-se que os frutos analisados nesse trabalho são potenciais fontes de fenóis totais. O figo-da-índia apresenta-se como uma alternativa na alimentação, contendo características funcionais e o seu consumo pode ser indicado como parte de uma dieta equilibrada para manutenção da saúde.