

**Determinação do teor de compostos fenólicos em frutos nativos.**

**Autor(es):** BORGES, Carolina Terra; HAMM, José Henrique Gonçalves; MANICA-BERTO, Roberta; FRANCO, Jader Job; PEGORARO, Camila; SILVA, Jorge Adolfo

**Apresentador:** Carolina Terra Borges

**Orientador:** Jorge Adolfo Silva

**Revisor 1:** Luciano Lucchetta

**Revisor 2:** Joseana Severo

**Instituição:** UFPel

**Resumo:**

Araticum (*Annona muricata*) família Annonaceae, guamirim (*Gomidesia palustris*) família Myrtaceae e Tarumã (*Vitex montevidensis*) família Lamiaceae são frutos nativos e caracterizam-se pelo seu tamanho reduzido e potencial fonte de compostos funcionais, podendo dessa forma, contribuir para diversificar a fruticultura local, introduzindo no mercado novas opções de sabores e aromas. Radicais livres são produzidos no metabolismo normal do organismo, e se não controlados podem provocar danos extensivos, como o desenvolvimento de doenças crônicas e degenerativas. 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. Compostos fenólicos são antioxidantes primários que agem como terminais para os radicais livres, desativando-os. Dessa forma esse trabalho teve por objetivo determinar o teor de compostos fenólicos em frutos nativos de araticum, guamirim e tarumã. Frutos de araticum, guamirim e tarumã oriundos do município de Soledade/RS foram colhidos e transportados para o Laboratório de Metabolismo Secundário/DCTA/FAEM/UFPel. A quantificação de compostos fenólicos foi realizada por Folin-Ciocalteu de acordo com o protocolo descrito por Singleton e Rossi. Ao comparar com o teor de compostos fenólicos de frutos recentemente publicados, observou-se que ambos os frutos analisados nesse trabalho são potenciais fontes de fenóis totais. Entretanto, esses frutos apresentaram diferenças significativas entre si pelo teste de Tukey ( $p < 0,05$ ). O tarumã, foi o fruto que apresentou maior teor de fenóis (629,68 mg EAG.100g<sup>-1</sup>), seguido por guamirim (390,60 mg EAG.100g<sup>-1</sup>) e araticum (40,50 mg EAG.100g<sup>-1</sup>). De acordo com esses resultados sugere-se uma aplicação economicamente viável dessas espécies, principalmente o tarumã, pois a busca por antioxidantes naturais tem aumentado muito nos últimos anos, principalmente para a aplicação nos setores farmacêuticos, cosméticos e nutricionais.