



DETERMINAÇÃO DE COMPOSTOS FENÓLICOS EM CASCA E POLPA DE ACEROLA

Autor(es): FRANCO, Jader Job; BORGES, Carolina Terra; MANICA-BERTO, Roberta; PEGORARO, Camila; RUFATO, Andrea De Rossi; SILVA, Jorge Adolfo

Apresentador: Jader Job Franco

Orientador: Andréa De Rossi Rufato

Revisor 1: Sandro Daniel Nörnberg

Revisor 2: Rogério Ferreira Aires

Instituição: UFPel

Resumo:

A acerola, o fruto da aceroleira, é uma drupa, carnosa, variando na forma, tamanho e peso. Nela, o epicarpo (casca externa) é uma película fina; o mesocarpo é a polpa e o endocarpo é constituído por três caroços unidos, com textura pergaminácea, que dão ao fruto o aspecto trilobado. A acerola muda de tonalidade com a maturação, passando do verde ao amarelo, laranja, vermelho ou roxo devido, sobretudo, à degradação da clorofila e à síntese de antocianinas e carotenóides. A cor vermelha da acerola, no estágio maduro, decorre da presença de antocianinas. Evidencia-se uma grande variação no teor de antocianinas influenciando consequentemente a cor dos frutos. Quanto maior o teor de antocianinas, melhor a aceitação do produto por parte do consumidor. As antocianinas, juntamente com os flavonóis, englobam o grupo dos flavonóides, que são compostos fenólicos, o que lhe pode conferir características de alimento funcional. As mais recentes publicações relatam as propriedades de vários compostos fitoquímicos, especialmente dos compostos fenólicos presentes em frutas, atuando com eficácia nas infecções causadas por *Helicobacter pylori*. Dessa forma esse trabalho teve por objetivo determinar o teor de compostos fenólicos em acerola. 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 (736,12 mg EAG.100g⁻¹ de amostra), diferindo significativamente quando comparado à polpa (661,15 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. A acerola é um fruto tropical de grande potencial econômico e nutricional, devido ao seu alto conteúdo de vitamina C, que associado com os compostos fenólicos, destacam este fruto no campo dos alimentos funcionais.