



COMPOSIÇÃO DE CAROTENÓIDES DE PITANGA (*Eugenia uniflora* L.)

SANTOS, R. S., MERCADANTE, A. Z.

Departamento de Ciência de Alimentos, Faculdade de Engenharia de Alimentos,
UNICAMP

A pitanga (*Eugenia uniflora* L.), uma das espécies de *Eugenia*, é conhecida também como “Brazilian cherry” é facilmente encontrada em países da América Latina como Brasil e Argentina cujas condições climáticas são favoráveis ao seu desenvolvimento. No Brasil existem frutos com tonalidades variando de amarelo claro, passando por laranja, podendo chegar até roxo escuro quase negro, dependendo do estado de maturação e tipo. O objetivo deste trabalho foi extrair e identificar os principais carotenóides presentes na pitanga. Para isso, foi utilizada cromatografia líquida de alta eficiência acoplada aos detectores de arranjo de diodos e espectrômetro de massas. (HPLC-DAD-MS/MS). Os carotenóides foram separados em coluna de fase reversa C30, utilizando como fase móvel um gradiente linear de Metanol/Metil tert-Butil Éter. No espectrômetro de massas foi utilizado fonte de ionização APCI no modo positivo, com analisador íon trap. O teor de carotenóides totais foi obtido através de leitura no espectrofotômetro a 450 nm. A fruta liofilizada (polpa mais película) apresentou 690 μ g/g (base seca). Licopeno, β -caroteno, rubixantina e β -criptoxantina foram os carotenóides majoritários encontrados, apesar de outros, em menor quantidade, estarem também presentes. Os resultados preliminares apontam a pitanga como uma fonte abundante e promissora de compostos coloridos antioxidantes.

Agradecimentos: Ao CNPq pela concessão da bolsa AT que motivou este trabalho.