



JABUTICABA COMO FONTE DE COMPOSTOS FENÓLICOS DO ESTÁDIO VERDE AO MADURO

Alezandro, M. R.; Genovese, M. I.

Laboratório de Compostos Bioativos de Alimentos, Departamento de Alimentos e Nutrição Experimental, Faculdade de Ciências Farmacêuticas, USP, Av. Professor Lineu Prestes 580, Bloco 14, São Paulo, SP, 05508-900. E-mail: mroquim@usp.br

Recentemente, espécies da família Myrtaceae têm sido investigadas como fontes de derivados de ácido elágico entre as frutas nativas brasileiras. Entre elas, a jabuticaba (*Myrciaria jaboticaba*) destaca-se pelo sabor adocicado, elevada produtividade e alto potencial de utilização na fabricação de diversos subprodutos. Por esses fatores, esta fruta foi escolhida para uma completa caracterização em termos de composição e conteúdo de compostos fenólicos em cinco diferentes estádios de maturação, assim como nas frações polpa, casca e semente. A caracterização incluiu a atividade antioxidante por três diferentes métodos (Capacidade de Redução do Folin-Ciocalteu, Capacidade de Sequestro do DPPH e Capacidade de Redução do Ferro-FRAP), potencial anti-diabetogênico *in vitro* através da inibição de α -amilase e α -glicosidase, composição de procianidinas por HPLC (*high performance liquid chromatography*) acoplado ao detector por fluorescência, teor total de proantocianidinas por DMAC (dimetilaminocinamaldeído), elagitaninos e outros fenólicos por UPLC (*ultra-performance liquid chromatography*) acoplado à espectrometria de massa (UPLC-MS). Houve diferenças significativas na atividade antioxidante entre os estádios de maturação. O fruto verde apresentou a maior capacidade antioxidante e o maior conteúdo de compostos fenólicos. No estádio maduro, as sementes tiveram a maior capacidade antioxidante, mas a casca apresentou o maior teor de ácido elágico. Verificou-se uma alteração no perfil e no teor de compostos encontrados nos diferentes estádios de maturação. O conteúdo total de procianidinas variou entre as amostras, sendo o fruto verde e a semente as principais fontes desses compostos. Nos frutos inteiros em diferentes estádios de maturação, foram identificados monômeros, dímeros, trímeros e polímeros do tipo B. Flavonóides como os derivados de quercetina e antocianidina foram encontrados apenas na casca e na polpa. Entre as antocianinas identificadas, a cianidina seguida da delfinidina foram as principais encontradas. A jabuticaba demonstrou atividade inibitória significativa das enzimas α -amilase e α -glicosidase, principalmente no estádio maduro e na fração casca, refletindo o seu potencial anti-diabetogênico. A jabuticaba é uma fruta com alto poder antioxidante, rica em compostos fenólicos, tanto em seu estádio verde quanto maduro. Isso evidencia que essa fruta é uma importante fonte de antioxidantes para a população brasileira e deve ser investigada mais detalhadamente em relação ao seu potencial biológico.