



**ANTIONXIDANTES E FENOLICOS DO CAMBUCI (*CAMPOMANESIA PHAEA*)
PROVENIENTE DE DIFERENTES REGIÕES**

SANCHES M. C. R.; SILVA R. R.; GENOVESE M. I.

Universidade de São Paulo – Departamento de Alimentos e Nutrição Experimental,
Faculdade de Ciências Farmacêuticas - Av. Prof. Lineu Prestes, 580, B14, 05508-900,
São Paulo, São Paulo, Brasil.

A espécie *Campomanesia phaea* (O. Berg.) Landrum é popularmente conhecida como “cambuci”. É uma das diversas espécies brasileiras de Myrtaceae com fruto comestível, os quais possuem aroma agradável e doce, dando a eles um grande potencial como agentes flavorizantes em alimentos e bebidas. O objetivo deste trabalho foi avaliar o teor de compostos fenólicos e a capacidade antioxidante *in vitro* dos frutos de diferentes localidades. Os cambucis *in natura* foram fornecidos por produtores de três diferentes regiões de São Paulo, são eles Paraibuna, Rio Grande da Serra e Mogi das Cruzes. O conteúdo de fenólicos foi determinado pela capacidade redutora do Folin-Ciocalteu (Singleton *et al.*, 1995) e a atividade antioxidante *in vitro* foi avaliada pelo sequestro do radical DPPH (Brand-Willians *et al.*, 1995). Os frutos de Mogi das Cruzes, os quais estavam em um estágio de maturação mais jovens, tiveram maior capacidade redutora do Folin-Ciocalteu (140304 mg equivalentes de catequina/100g de amostras - base seca) em relação aos frutos de Paraibuna e Rio Grande da Serra, que apresentaram valores 66 % e 97 % menores, respectivamente. A capacidade antioxidante através do sequestro do radical DPPH, também foi maior para os frutos de Mogi das Cruzes (110447 μ moles equivalentes de trolox/100g de amostra - base seca) e por outro lado, os frutos de Paraibuna e Rio Grande da Serra apresentaram valores 74 % e 93 % menores, respectivamente. Portanto, o grau de maturação e o local da colheita estão diretamente relacionados à capacidade antioxidante.

Agradecimentos: CNPq