



COMPOSIÇÃO DE ANTOCIANINAS EM ARAÇÁUNA (*Psidium eugeniaefolia*)

CERESINO, E. B. , MERCADANTE, A. Z.

Departamento de Ciência de Alimentos – Faculdade de Engenharia de Alimentos –
Universidade Estadual de Campinas, Campinas, São Paulo,
e-mail: elaineceresino@gmail.com; azm@fea.unicamp.br

A araçáuna (*Psidium eugeniaefolia*) é uma fruta da família Myrtaceae encontrada na região da Mata Atlântica, de cor roxa e sabor exótico, medindo até 3 cm de diâmetro. As antocianinas constituem um grupo de destaque dentre as classes de flavonóides, uma vez que além das propriedades benéficas à saúde humana, possuem coloração atraente que varia desde rosa pálido, vermelho a violeta e azul em flores, frutas e folhas. Com o objetivo de identificar as antocianinas presentes em araçáuna foi utilizada cromatografia líquida de alta eficiência acoplada aos detectores de arranjo de diodos e espectrômetro de massas (HPLC-DAD-MS/MS). A separação das antocianinas foi realizada em coluna C₁₈ Luna de fase reversa, utilizando como fase móvel gradiente linear de água e metanol, ambos contendo 5% de ácido fórmico. No espectrômetro de massas foi utilizada a fonte de ionização ESI no modo positivo e energia de fragmentação no analisador ion trap de 1,2 V. O teor de antocianinas monoméricas foi determinado através do método do pH diferencial em três lotes variando entre $3,0 \pm 0,4$ e $3,2 \pm 0,1$ mg/g (base seca). O conteúdo total de antocianinas monoméricas para cada lote foi utilizado como área total e a composição relativa foi determinada a partir da área de cada pico. Duas antocianinas majoritárias foram identificadas: delfinidina 3-glucosídeo (0,5 mg/g base seca) que apresentou [M]⁺ a *m/z* 465 e o fragmento de MS/MS a *m/z* 303 [M-162]⁺ e cianidina 3-glicosídeo (2,4 mg/g b.s.) considerando [M]⁺ a *m/z* 449 e fragmento de MS/MS a *m/z* 287 [M-162]⁺. Os picos minoritários, cujos teores são muito inferiores aos encontrados para as antocianinas majoritárias, foram caracterizados como derivados de delfinidina, petunidina, pelargonidina, cianidina e peonidina, chegando-se a essa conclusão devido às características dos espectros no UV-visível e dos fragmentos detectados na fonte (MS). Essa fruta é uma interessante fonte desses pigmentos, pois apresenta teores de antocianinas próximos a frutas como amoras e mirtilos cultivadas no Brasil.

Agradecimentos: Os autores agradecem ao CNPq e FAPESP.