



**COMPOSTOS BIOATIVOS DE DUAS ESPÉCIES DE FRUTAS DA MATA
ATLÂNTICA - GRUMIXAMA (*Eugenia brasiliensis* La M.) E JUÇARA (*Euterpe
edulis* Mart)**

Silva, N.A.¹, Rodrigues, E.², Mercadante, A.Z.³, De Rosso, V.V.⁴

¹ Pós Graduação Interdisciplinar em Ciências da Saúde, UNIFESP/Campus Baixada; Departamento de Biociências, ² Pós Graduação em Química dos Alimentos, FEA/UNICAMP; Departamento de Ciências dos Alimentos, ³ Departamento de Ciências dos Alimentos, FEA/UNICAMP, ⁴ Departamento de Biociências, UNIFESP/Campus Baixada Santista. e-mail: nath_azevedo@yahoo.com.br

O interesse por frutas exóticas provenientes da Amazônia e da Mata Atlântica e que apresentam elevado teor de compostos bioativos tem crescido significativamente nos últimos anos. A juçara é uma palmeira conhecida pela produção de palmito, e seus frutos de coloração roxo-escuro tem propriedades nutritivas e organolépticas semelhantes ao açaí. De mesma coloração, a grumixama, originária da Mata Atlântica Pluvial, desperta interesse por seu sabor adocicado. O objetivo deste trabalho foi estudar alguns compostos bioativos de grumixama e juçara, através da identificação de antocianinas e carotenoides e da quantificação de compostos fenólicos totais e de antocianinas monoméricas. As identificações de carotenoides e antocianinas foram realizadas através de Cromatografia Líquida de Alta Eficiência acoplada aos detectores de arranjos de diodos e espectrômetro de massas com fontes de ionização APCI e ESI. Para análise de antocianinas monoméricas utilizou-se o método de pH diferencial e para determinação de compostos fenólicos totais o método Folin-Ciocalteu. Na grumixama foi possível separar 19 carotenoides sendo: 15 identificados, 2 misturas e 2 não identificados. Os majoritários foram a *all-trans*- β -criptoxantina (64,2% - *m/z* 553), a *all-trans*-luteína (11,6% - *m/z* 569) e o *all-trans*- β -caroteno (5,2% - *m/z* 537), perfazendo 81% da área total. Foi identificada como antocianina majoritária a cianidina 3-glucosídeo (*m/z* 449), sendo que o teor de antocianinas monoméricas determinado foi de $2,9 \pm 0,5$ mg/100g de fruta enquanto o de fenólicos totais foi de $1321,2 \pm 355,4$ mg de ácido gálico/100g de fruta. Na juçara foram separados e identificados 13 carotenoides sendo os majoritários *all-trans*-luteína (41,4% - *m/z* 569) e *all-trans*- β -caroteno (34,4% - *m/z* 537). O teor de antocianinas monoméricas foi de $201,4 \pm 6,4$ mg/100g da fruta, e o de fenólicos totais de $553,7 \pm 3,6$ mg de ácido gálico/100g de fruta. Foram identificadas como antocianinas majoritárias a cianidina 3-glucosídeo (*m/z* 449), cianidina 3-rutinosídeo (*m/z* 595), cianidina 3-sambubiosídeo (*m/z* 581), cianidina 3-raminosídeo (*m/z* 433), pelargonidina 3-glicosídeo (*m/z* 433), pelargonidina 3-rutinosídeo (*m/z* 579), pelargonidina 3-raminosídeo (*m/z* 417) e a peonidina 3-rutinosídeo (*m/z* 609). Dessa maneira, conclui-se que essas espécies são ricas em compostos bioativos e pigmentos e podem apresentar um grande potencial antioxidante.