



**CARACTERIZAÇÃO DE PEQUIZEIROS (*Caryocar brasiliense* Camb.) PELO  
PERFIL DE VOLÁTEIS DO FRUTO POR HS-SPME-GC-MS E ANÁLISE  
MULTIVARIADA**

Belo, R. F. C.<sup>1\*</sup>, Augusti, R.<sup>2</sup>, Lopes, P. S. N.<sup>3</sup>, Junqueira, R. G.<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Departamento de Alimentos – Faculdade de Farmácia – Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte, Minas Gerais, \*e-mail: [renatacassimiro@yahoo.com.br](mailto:renatacassimiro@yahoo.com.br)

<sup>2</sup>Departamento de Química – Instituto de Ciências Exatas – Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte, Minas Gerais

<sup>3</sup>Instituto de Ciências Agrárias – Universidade Federal de Minas Gerais, Montes Claros, Minas Gerais

O pequi é um fruto que apresenta uma característica sensorial peculiar e é altamente explorado pelas populações rurais que habitam o cerrado brasileiro. Esse fruto pode variar em quantidade de polpa, cor, sabor e aroma. O conteúdo e a composição de voláteis do aroma de frutos se relacionam ao cultivar ou variedade da espécie, dependendo da origem genética. A fim de estudar a variabilidade genética das populações de pequi, compostos voláteis de frutos de diferentes plantas foram extraídos da polpa pela técnica de *headspace*-microextração em fase sólida (HS-SPME) e analisados por cromatografia a gás acoplada à espectrometria de massas (GC-MS). Frutos de dezoito árvores, representando cinco diferentes populações, foram coletados na região norte do estado de Minas Gerais. Setenta e sete compostos foram identificados, incluindo 35 ésteres, 11 hidrocarbonetos, 11 terpenóides, 3 cetonas, 3 lactonas e 4 alcoóis. Vários compostos nunca haviam sido encontrados anteriormente no pequi. A quantidade total e a composição de voláteis variaram entre as plantas. O perfil de voláteis permitiu a diferenciação de todas as dezoito plantas, indicando que a origem genética influencia esse perfil. A análise de componentes principais (PCA) e análise de cluster foram usadas para tratar os dados. Os resultados da PCA indicaram como marcadores os compostos dendrolasin, octanoato de etila, 2-octenoato de etila e  $\beta$ -cis-ocimeno para discriminar os pequi. De acordo com a análise de cluster, os pequi foram classificados em três grupos principais, com quatro outras plantas mostrando uma tendência ao isolamento. Os resultados da PCA e da análise de cluster nem sempre agruparam plantas da mesma população, indicando que há maior variabilidade dentro do que entre as populações de pequi em relação à composição e ao conteúdo dos compostos voláteis do fruto. Os compostos voláteis podem ser utilizados para auxiliar a discriminação de pequi mostrando grande variabilidade entre as referidas plantas. Esses resultados fornecem suporte científico para a preservação desses indivíduos.

**Agradecimentos:** CNPq