



FENÓLICOS E FLAVONÓIDES TOTAIS, ÁCIDO ASCÓRBICO E ACIDEZ EM PIMENTAS BRASILEIRAS

SCURACCHIO, P A; VIEIRA, PM; SYLOS, CM.

Departamento de Alimentos e Nutrição - Faculdade de Ciências Farmacêuticas –
Unesp - Araraquara, São Paulo. E-mail: paola03@ig.com.br

As pimentas (*Capsicum sp.*) são consideradas importantes especiarias com grande utilização na culinária de diversos países, conferindo sabor e picância característicos de acordo com variedade empregada. Além de realçar o sabor dos alimentos, também podem apresentar várias funções benéficas a saúde, devido a presença de compostos biotivos. As variedades cultivadas no Brasil são muitas e apresentam um caráter regional, pois variam em cada região. O objetivo desse estudo foi quantificar os fenólicos totais, flavonóides totais, acidez e ácido ascórbico em amostras de pimenta “Dedo-de-moça” (madura e verde) e pimenta “Cambuci”. A acidez total titulável foi determinada por titulação com hidróxido de sódio e o conteúdo de ácido ascórbico por titulação com 2,6diclorofenolindofenol. Os compostos polifenólicos foram extraídos com acetona a 70%. O teor de fenólicos totais foi determinada pelo método colorimétrico Folin-Ciocalteu com leitura da absorbância a 760nm e os resultados expresso em mg de ácido gálico (EAG) por 100g de amostra. Os flavonóides totais foram quantificados colorimetricamente pela reação com cloreto de alumínio, nitrito de sódio e hidróxido de sódio. A absorbância foi lida a 510nm e os resultados expressos em mg de rutina (ER) por 100g de amostra. Em relação o conteúdo de ácido acórbico, as três amostras mostram valores entre 12,8 e 16,8 mg.100g⁻¹, não apresentando diferença significativa entre as amostras. A variedade “Cambuci” apresentou menor acidez (0,40%) que a “Dedo-de-moça” verde (0,47%) e madura (0,49%). Também, a pimenta “Cambuci” continha menor quantidade de fenólicos totais e flavonóides totais (61,0 EAG/100g e 33,4ER/100g, repectivamente) que a outra variedade. Já a “Dedo-de-moça” madura apresentou concentrações significativamente naires de fenólicos e flavinóides totais (246,6 EAG/100g e 95 ER/100g, respectivamente) que a mesma variedade verde (91,5 EAG/100g e 64,2 ER/100g, respectivamente). Os resultados obtidos indicaram que a variedade “Cambuci” possui menos compostos bioativos e que a maturação aumenta significativamente a acidez e a concentração de compostos bioativos da pimenta Dedo-de-moça.

Agradecimentos: Capes