



COMPOSTOS BIOATIVOS EM FRUTAS TROPICAIS

Neves, J.A.¹; Lima, C.E.²; Veloso, T.R.¹; Dias, L.P.¹; Moura, H.F.N.¹; Oliveira, J.T.²;
Costa, J.A.²; Azevedo, M.L.X.²; Neves, Josynaria A.¹; Cardoso Filho, F.C.³

¹Departamento de Tecnologia de Alimentos, Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí – IFPI, Teresina, Piauí, e-mail: josyanne20@gmail.com.

²Graduação em Medicina Veterinária – Universidade Federal do Piauí – Teresina, Piauí

³Pós-graduação em Ciência Animal – Universidade Federal do Piauí - Teresina, Piauí

Verifica-se na atualidade uma nova tendência no consumo alimentar, com crescente procura por alimentos que apresentam propriedades nutricionais e funcionais. As frutas constituem uma das mais ricas fontes de elementos nutritivos, possuindo ácidos orgânicos, sais minerais e fibras, além de compostos bioativos que exercem ação protetora contra a evolução de processos degenerativos que conduzem precocemente a doenças e ao envelhecimento. Visou-se por meio da presente pesquisa experimental determinar teores de compostos bioativos em acerola (*Malpighia glabra* L.), goiaba (*Psidium guajava* L.), manga (*Mangifera indica* L.) e maracujá (*Passiflora edulis f. flavicarpa*). Para realização do experimento foram utilizadas frutas frescas e em estágio de maturação fisiológica, adquiridas em feiras livres do município de Teresina, Piauí. Os compostos bioativos avaliados foram: vitamina C (método colorimétrico - DCFI); antocianinas e carotenóides totais por espectrofotometria. Os valores médios obtidos para vitamina C, carotenóides e antocianinas totais, respectivamente, foram: a) Acerola – 1640,0 mg/100 g; 1,27 mg/100 g; 15,68 mg/100 g; b) Goiaba – 82,18 mg/100 g; 1,34 mg/100 g; 0,09 mg/100 g; c) Manga – 36,24 mg/100 g; 5,83 mg/100 g; não detectada; d) Maracujá - 14,96 mg/100 g; 2,17 mg/100 g; não detectada. Os níveis de compostos bioativos em frutas podem ser afetados por diversos fatores, a exemplo do grau de maturação, condições climáticas, edáficas e cultivares analisados, entre outros. Além disso, os compostos bioativos são muito instáveis e podem ser degradados, sob ação do oxigênio, temperatura, pH do meio, entre outros, no próprio tecido ou destruídos durante o processamento e estocagem dos alimentos. Assim, o somatório desses fatores poderia explicar as variações para a mesma fruta nos níveis de bioativos encontrados na literatura. Concluiu-se que as frutas averiguadas apresentam teores expressivos de compostos bioativos, sendo que seu consumo deveria ser estimulado e indicado para a melhoria da qualidade de vida.

Agradecimentos: Núcleo de Estudos, Pesquisas e Processamento de Alimentos do Centro de Ciências Agrárias da Universidade Federal do Piauí (NUEPPA, CCA, UFPI).