



Realização:



Apoio:

**XVII CIC
X ENPOS**

Conhecimento sem fronteiras

XVII Congresso de Iniciação Científica

X Encontro de Pós-Graduação

11, 12, 13 e 14 de novembro de 2008

ÁCIDO L-ASCÓRBICO EM FRUTOS DE JAMBOLÃO QUANTIFICADOS POR CROMATOGRAFIA LÍQUIDA DE ALTA EFICIÊNCIA

Autor(es): BARCIA, MileneTeixeira; PERTUZATTI, Paula Becker; JACQUES, Andressa Carolina; SGANZERLA, Marla ; SANT'ANNA, Liêge Araújo; ZAMBIAZI, Rui

Apresentador: Milene Teixeira Barcia

Orientador: Rui Carlos Zambiasi

Revisor 1: Josiane Chim

Revisor 2: Vanessa Ribeiro Pestana

Instituição: Universidade Federal de Pelotas

Resumo:

O consumo de frutas e hortaliças são recomendadas pela composição rica em substâncias com ação antioxidante e compostos bioativos. A vitamina C ou, simplesmente, ácido ascórbico, é um importante antioxidante, que reduz a velocidade de iniciação ou previne a propagação de radicais livres. *Syzygium cumini*, popular jambolão, se destaca por ser rico em vários constituintes. A literatura relata suas ações antimicrobiana, hipotensiva, diurética, cardiotônica, adstringente, antiinflamatória, estimulante do sistema nervoso central, anti-hemorrágica e antiescorbútica. O objetivo deste estudo foi avaliar os teores de ácido ascórbico em frutos de jambolão colhidos de três árvores de Jambolão (*Syzygium cumini*) localizadas em diferentes cidades do sul do estado do Rio Grande do Sul, safra 2007/2008. As frutas foram colhidas nas cidades de Pelotas, Santa Vitória do Palmar e Capão do Leão, sendo cada amostra correspondente a uma árvore de cada cidade. As amostras foram congeladas em ultra-freezer à -80°C até o momento da análise. A identificação e quantificação do ácido L-ascórbico foi realizada por CLAE (Cromatografia Líquida de Alta Eficiência), usando coluna de fase reversa (C18), detector de UV a 254nm e fase móvel composta por 0,1% de ácido acético em água ultrapura e metanol. Os picos correspondentes foram identificados pelos padrões de ácido L-ascórbico, e quantificados por comparação com curvas de calibração externas do respectivo padrão. Os resultados encontrados demonstram teores de vitamina C nos frutos de jambolão de 13,0±0,56;g ácido L-ascórbico/g de fruto oriundo da árvore da cidade de Pelotas; 29,0±0,56;g ácido L-ascórbico /g de fruto oriundo da árvore do Capão do Leão; e 0,48±0,56;g ácido L-ascórbico /g de fruto oriundo da árvore da cidade de Santa Vitória do Palmar. Pelos resultados observa-se uma grande variabilidade no conteúdo de vitamina C no fruto em função da localização da árvore de origem. No entanto, mesmo que visualmente tenha sido realizado a colheita do fruto em seu ponto de maturação característico, não se pode inferir que apenas a localização seja o único fator que afete o conteúdo de vitamina C destes frutos.