



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

COMPOSTOS FENÓLICOS TOTAIS EM ROMÃ

Autor(es): BETEMPS, Débora; AFFONSO, Luana ; MANICA-BERTO, Roberta; SEVERO, Joseana; FACHINELLO, José Carlos; SILVA, Jorge Adolfo; RUFATTO, Andrea D.R.

Apresentador: Débora Leitzke Betemps

Orientador: Andrea De Rossi Rufatto

Revisor 1: Joseana de Souza Hipólito

Revisor 2: Silon Procath da Silva Junior

Instituição: Universidade Federal de Pelotas

Resumo:

A romã (*Punica granatum*, L.) é uma fruta originária do Oriente Médio. A árvore cresce em regiões áridas e a produção do fruto se dá no período de setembro a fevereiro. O suco da romã apresenta em sua composição compostos fenólicos como: antocianinas (delfinidina, cianidina e pelargonidina), quercetina, ácidos fenólicos (caféico, catequínico, clorogênico, orto e paracumárico, elágico, gálico e quínico) e taninos (punicalagina). Trabalhos experimentais demonstraram que os compostos fenólicos da romã apresentaram influência sobre fatores biológicos, como a atenuação de fatores aterogênicos, modulação das respostas antiinflamatórias e de enzimas do sistema de defesa antioxidante endógeno (superóxido dismutase, catalase e glutathione peroxidase). Também os flavonóides extraídos do suco fermentado e do óleo da romã tiveram atividade inibitória das enzimas oxidantes ciclooxigenase e lipooxigenase. Diante do exposto, objetivou-se quantificar os fenóis totais em polpa (sem separar a semente) e comparar com as frutas da região de Pelotas através de dados presentes na literatura. As romãs utilizadas foram adquiridas no comércio de Pelotas e analisadas nos Laboratórios de Bromatologia e de Biotecnologia do Departamento de Ciência e Tecnologia Agroindustrial (DCTA), Faculdade de Agronomia Eliseu Maciel (FAEM) da UFPel, Município de Capão do Leão - RS, durante o mês de agosto de 2008. A variável avaliada em polpa foi compostos fenólicos totais, quantificados usando uma adaptação do método de Folin-Ciocalteu (Singleton & Rossi, 1965). A absorbância foi determinada a 725nm. Utilizou-se ácido gálico para a elaboração da curva padrão e os resultados foram expressos em miligramas de equivalente de ácido gálico (mg GAE) por 100g de amostra. A média das repetições foi de 3.134 mg GAE.100g⁻¹ de polpa de romã. Quando comparado estes resultados a trabalhos realizados no mesmo laboratório, com frutos provenientes da região de Pelotas, os frutos de romã apresentam teores de fenóis totais 2 vezes superiores aos obtidos em morango, e até 4 vezes aos apresentados em jambolão, frutos estes considerados ricos em compostos fenólicos. Conclui-se que a romã apresenta-se como uma excelente fonte de compostos fenólicos, superior a outras frutas provenientes da região de Pelotas.