



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

TEOR DE CAROTENÓIDES TOTAIS EM VARIEDADES DE MILHOS CRIoulos DA REGIÃO SUL DO BRASIL

- Autor(es):** OLIVEIRA, T. R. ; ARAUJO, V. F.; MESSIAS, R.; PRESTES, A.F. ; SILVA, S. D.dos A. e.
- Apresentador:** Tiane Rockembach Oliveira
- Orientador:** Sérgio Delmar dos Anjos e Silva
- Revisor 1:** Manoel Artigas Schirmer
- Revisor 2:** João Guilherme Casagrande Júnior
- Instituição:** Conjunto Agrotécnico Visconde da Graça

Resumo:

O milho é um conhecido cereal cultivado em grande parte do mundo. É extensivamente utilizado como alimento humano ou ração animal, possuindo diversas qualidades nutricionais. Devido à rusticidade e adaptação às condições do solo, do clima, do relevo e manejo da cultura do milho, muitos produtores, concomitantemente com o plantio de sementes híbridas e a aquisição dos insumos, tentam conservar variedades “crioulas ou nativas” e por isso se faz necessária a articulação e a integração de atividades, envolvendo organismos de pesquisa com a finalidade de conhecer o potencial dessas variedades. Desta forma, a investigação de compostos fitoquímicos bioativos assume importância tanto para a indústria alimentícia e farmacêutica, como para o estímulo ao plantio desses cultivares, com a perspectiva de fomento a novos programas de melhoramento genético e sua utilização na produção de suplementos alimentares e/ ou alimentos funcionais. O objetivo deste trabalho foi avaliar o teor de carotenóides totais encontrados em algumas variedades de milho crioulo do sul do Brasil pertencentes ao banco de germoplasma da Embrapa Clima Temperado. Foram utilizadas as variedades: Ferro, Brancão, Santa Eulália, Farináceo Amarelo, Dente de Cão, Dente de Ouro Roxo, Amarelão e Argentino. Os grãos foram secos a 45°C em estufa com circulação forçada de ar, moídos a uma granulometria menor que 0,5 mm, embaladas a vácuo e armazenadas a -80°C até a realização das análises, sendo protegidos do contato com luz direta durante todas as etapas. Para determinação do teor de carotenóides totais foi utilizado o método adaptado de Rodriguez-Amaya e Kimura, 2004. Observou-se, entre os genótipos estudados, variações significativas para o parâmetro analisado, destacando-se as amostras Argentino, Amarelão e Dente de Ouro Roxo com teores de 48,80, 45,64 e 35,08 mg de equivalente β -caroteno/kg, respectivamente. Diferenças fenotípicas apresentadas pelos grãos, como dureza e cor podem influenciar na capacidade de extração e quantificação destes compostos, assim como possíveis indisponibilizações devido a complexação com componentes primários como amido e proteínas, as quais devem ser consideradas para posteriores trabalhos de seleção de variedades visando adaptação e melhoramento genético.