



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

CONTEÚDO DE TOCOFERÓIS EM MARACUJÁ-AMARELO (*Passiflora edullis*) OBTIDO DE DIFERENTES SISTEMAS DE CULTIVO

Autor(es): SANT'ANNA, Liége Araújo; PLADA, Gabriel; ZAMBIAZI, Rui Carlos

Apresentador: Liége Araújo Sant'Anna

Orientador: Rui Carlos Zambiazzi

Revisor 1: Vanessa Ribeiro Pestana

Revisor 2: Manoel Artigas Schirmer

Instituição: UFPel

Resumo:

Os tocoferóis, também conhecidos como vitamina E, fazem parte de um grupo de fitoquímicos de grande importância na alimentação humana devido a sua alta capacidade antioxidante, estão presentes em frutas e hortaliças. Atualmente há uma grande procura por alimentos que auxiliem na prevenção de doenças, como é o caso dos antioxidantes. O presente estudo teve por objetivo comparar os teores de tocoferóis no maracujá-amarelo obtido de diferentes sistemas de cultivo. Foram utilizados maracujás provenientes de um sistema orgânico, sem utilização de agrotóxicos, adquirido em uma propriedade na cidade de Florianópolis/SC, e o maracujá proveniente de um sistema convencional, adquirido no comércio de Pelotas/RS, ambos obtidos em 2008. A análise de tocoferóis foi realizada através de Cromatografia Líquida de Alta Eficiência (CLAE), utilizando-se a extração segundo Rodriguez –Amaya (1999) e quantificação segundo Zambiazzi (1997). A metodologia consiste na extração do pigmento com acetona e éter de petróleo, após o extrato etéreo é colocado em tubos de eppendorf e centrifugado para posterior quantificação por CLAE, provido de uma coluna C18 com detector de fluorescência a um comprimento de excitação de 290nm e emissão de 330nm. Os resultados obtidos demonstram que o maracujá orgânico possui teores superiores de tocoferóis comparado com o convencional, 60,91 μg de tocoferóis $\cdot 100\text{g}^{-1}$ de fruta fresca e 52,45 μg de tocoferóis $\cdot 100\text{g}^{-1}$ de fruta fresca, respectivamente. Em ambas o componente majoritário foi o α - tocoferol, 45 μg $\cdot 100\text{g}^{-1}$ na orgânica e 42 μg $\cdot 100\text{g}^{-1}$ na convencional. Para o β - e γ - tocoferol foram encontrados 16 μg $\cdot 100\text{g}^{-1}$ na cultivar orgânica, 10 μg $\cdot 100\text{g}^{-1}$ na cultivar convencional; não identificou-se a presença de δ - tocoferol nos maracujás. Embora em pequenas quantidade, com este estudo pode-se verificar que o maracujá obtido de cultivo orgânico apresentou teores superiores de tocoferóis.

Apoio financeiro: CNPq, Fapergs, Embrapa clima Temperado