



## INFLUÊNCIA DO ARMAZENAMENTO NO TEOR DE ANTOCIANINAS E FENÓIS TOTAIS EM POLPA DE JAMBOLÃO

**Autor(es):** VOSS, Glenise Bierhalz; RUTZ, Josiane Kuhn; JACQUES, Andressa Carolina; ZAMBIAZI, Rui Carlos

**Apresentador:** Glenise Bierhalz Voss

**Orientador:** Rui Carlos Zambiasi

**Revisor 1:** Milene Teixeira Barcia

**Revisor 2:** Paula Becker Pertuazatti

**Instituição:** Universidade Federal de Pelotas

### Resumo:

Da família da Myrtaceae, o *Syzygium Cumini*, popular jambolão, contém compostos, que tem despertado interesse, devido aos seus efeitos nutricionais e terapêuticos, destacando-se os compostos bioativos como os compostos fenólicos, tocoferóis, antocianinas e vitamina C. A coloração roxa característica do jambolão se deve ao alto teor de pigmentos antocianínicos e a sua adstringência pode ser influenciada, pela presença de compostos fenólicos como os taninos. Estes compostos são de suma importância para a saúde humana, pois tem sido associado à redução de doenças crônicas, devido a propriedades antioxidantes. Em face disto, este trabalho teve como objetivo a quantificação de antocianinas e fenóis totais em polpa de jambolão armazenadas em freezer a  $-18^{\circ}\text{C}$ . O estudo teve três tempos de análises, primeiro momento após colheita ( $t_0$ ), armazenado por 3 meses ( $t_1$ ) e 6 meses ( $t_2$ ). A determinação de compostos fenólicos totais foi realizada de acordo com Badiale-Furlong et al. (2003) e a determinação de antocianinas totais segundo Lees e Francis (1972). Os fenóis totais não apresentaram diferenças significativas no  $t_0$  e  $t_1$  variando de 574,7 a 422,3 mg ácido gálico.100g<sup>-1</sup> amostra. No entanto pode-se observar uma variação significativa dos compostos fenólicos totais entre  $t_0$  e  $t_2$ , apresentando uma redução de 574,7 para 403,4 mg ácido gálico.100g<sup>-1</sup> amostra. Valores superiores, quando comparado com BARCIA et al. (2008) que utilizaram a mesma metodologia em jambolão e obtiveram variações de 285,8 a 396mg ácido gálico100g<sup>-1</sup> amostra no mesmo tempo de armazenamento, já em estudo realizado por JACQUES (2009) em amora com quatro tempos de armazenamento, também pode-se perceber que a temperatura de  $-18^{\circ}\text{C}$  é suficiente para a conservação dos fenóis totais apenas durante 4 meses de armazenamento. Quanto as antocianinas totais, pode-se observar que não ocorreram mudanças significativas nos diferentes tempos de armazenamento, apresentando variação de 21,8 a 18,8 mg cianidina-3-glicosídeo.100g<sup>-1</sup> amostra do  $t_0$  ao  $t_2$  sendo que teve uma maior perda no  $t_1$ , reduzindo-se para 17,5 mg cianidina-3-glicosídeo.100g<sup>-1</sup> amostra. Segundo JACQUES (2009), o armazenamento de 4 meses, a temperatura de  $-10$  e  $-18^{\circ}\text{C}$  não foi suficiente para evitar as perdas de compostos antocianínicos em amora, sendo necessário uma temperatura abaixo de  $-18^{\circ}\text{C}$ . Portanto pode-se concluir, que armazenamentos prolongados em temperaturas de  $-18^{\circ}\text{C}$  degradam compostos antocianínicos e fenólicos totais presentes em frutos.