

TEOR DE VITAMINA C EM GUAMIRIM CEREJA (*Eugenia florida*).

SCHARLISE DIOVANELLA SCHNEIDER DA SILVA¹; ANDRÉ OLIVEIRA DE MENDONÇA²; ROBERTA MANICA BERTO³; RUI CARLOS ZAMBIAZI⁴; ELIZABETE HELBIG⁵

¹Universidade Federal de Pelotas, Programa de Pós Graduação em Nutrição e Alimentos, e-mail scharlisediovanella@gmail.com

⁵Universidade Federal de Pelotas, Programa de Pós Graduação em Nutrição e Alimentos, e-mail helbignt@gmail.com

1. INTRODUÇÃO

Estudos evidenciam que inúmeras espécies da flora brasileira contêm compostos com alta atividade antioxidante. A principal forma de obtenção pelo organismo de antioxidantes consiste na ingestão de compostos com esta atividade através da dieta. Os principais antioxidantes dietéticos são algumas vitaminas, compostos fenólicos e carotenóides (BERNARDES, et al., 2011).

O Guamirim Cereja (*Eugenia florida*), pertence ao gênero *Eugenia*, um dos maiores da Família *Myrtaceae* com mais de 300 espécies distribuídas entre o México até o sul do Brasil, é uma fruta de alto valor nutricional. Espécies deste gênero chamam a atenção pelo seu grande potencial terapêutico, apresentando compostos funcionais como fenóis, triterpenos, flavanonas, acetofenonas e antocianinas, uma classe distinta de flavonóides que atuam como antioxidantes (ORTIZ, et al. 2011).

Cada vez mais reconhecemos a importância de consumir frutas e hortaliças que vem apresentando seu papel de fornecer nutrientes como minerais e vitaminas. Ao descobrir que certos alimentos contêm componentes ativos capazes de prevenir e controlar doenças, o interesse a estes alimentos vem ganhando dimensão extra.

A vitamina C é um composto, encontrado em frutas e hortaliças, essencial à saúde. Desempenha papel fundamental no desenvolvimento e regeneração dos músculos, pele, dentes e ossos, na formação do colágeno, na regulação da temperatura corporal, na produção de diversos hormônios e no metabolismo em geral. A carência severa torna o organismo vulnerável a doenças mais graves, como por exemplo, o escorbuto (ANDRADE, et al., 2002). A vitamina C proporciona proteção contra a oxidação descontrolada no meio aquoso da célula, devido a sua capacidade em eliminar diferentes espécies de radicais livres (COUTO, et al., 2010).

Diante disto este estudo teve por objetivo determinar o teor de vitamina C da fruta Guamirim Cereja (*Eugenia florida*).

2. MATERIAL E MÉTODOS

As frutas foram colhidas na cidade de Soledade que localiza-se no norte do Rio Grande do Sul a 29 graus 03' 14' de latitude sul e 51 graus 26' 00' de latitude W. Gr. em uma propriedade rural, e após levadas ao Laboratório de Cromatografia do Departamento de Ciência e Tecnologia Agroindustrial – UFPel/FAEM, onde foram trituradas com mixer da marca Xion (XI-GL50) e congeladas (-20 °C) para posterior realização das análises. A avaliação do teor de

vitamina C foi feita utilizando-se 10 gramas de amostra, 30 mL de solução de ácido metafosfórico (4,5%), água ultra-pura, balão volumétrico de 50 mL, papel filtro ou algodão. Na seqüência, o filtrado é centrifugado a 7000 rpm por 10 minutos e o extrato (sobrenadante) é utilizado para correr no cromatógrafo.

3. RESULTADOS E DISCUSSÕES

O conhecimento da composição das frutas em constituintes antioxidantes é de grande importância, uma vez que existem variações nos teores de acordo com o genótipo específico da planta, também podendo sofrer influência das condições de cultivo, como ambiente e técnicas utilizadas (ROSSATO, 2009).

Observou-se que a fruta guamirim apresentou valores médio no teor de vitamina C de 5,84 mg.100 g⁻¹.

Tabela 1. Teor de Vitamina C em frutos de Guamirim.

Média µg/g	Desvio padrão
58,452	10,64201

Em estudos realizados por GIACOBBO, et al. (2008) comparando nutricionalmente frutas, verificaram valores superiores em algumas pequenas frutas como no morango com 56,7 mg 100g⁻¹, Uva spina 27,7 mg 100g⁻¹ e encontraram valores semelhantes na maçã 5,7 mg 100 g⁻¹.

4. CONCLUSÕES

Conclui-se, portanto, que a fruta Guamirim obtida de uma propriedade rural na cidade de Soledade apresenta baixo teor de vitamina C, embora pequenas quantidades apresentem-se importantes na complementação de dietas, que são normalmente pobres em antioxidantes naturais.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ANDRADE, R. S. G. de, DINIZ, M. C. T., NEVES, E. A., NÓBREGA, J. A. Determinação e distribuição de ácido ascórbico em três frutos tropicais. **Eclética química**. Universidade Estadual Paulista Julio de Mesquita Filho, ano/vol.27, número 1 especial, 2002. Acessado em: 01 agos. 2012. Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0100-46702002000200032

BERNARDES, N. R., Talma, S. V., Sampaio, S. H., Nunes, C. R., Almeida, J. A. R., OLIVEIRA, D. B. Atividade antioxidante e fenóis totais de frutas de Campos dos Goytacazes RJ. **Respectivas online**. Vol. 1, número 1, 2011. Acessado em: 01 agos. 2012. Disponível em: <http://www.seer.perspectivasonline.com.br/index.php/CBS/article/viewFile/16/5>

COUTO, M. A. L., CANNIATTI-BRAZACA, S. G. Quantificação de vitamina C e capacidade antioxidante de variedades cítricas. **Ciência e Tecnologia de Alimentos**, Campinas, 30(Supl.1): 15-19, maio 2010.

GIACOBBO, C. L., ZANUZO, M., CHIM, J., FACHINELLO, J. C. R. Avaliação do teor de vitamina c em diferentes grupos de araçá-comum. **Revista Brasileira Agrociência**, Pelotas, v.14, n.1, p.155-159, jan-mar, 2008.

ORTIZ, S. E. A., GUELBERT, T. F., BERNDSEN, J. C., GUELBERT, M., CARDOSO, O. R. In: IV CONCCEPAR 2011. **Campo Mourão, 2011. FRUTA GUAMIRIM (Eugenia florida): CARACTERIZAÇÃO E APLICAÇÃO**. Acessado em 20 jun. 2012. Online. Disponível em: http://www.grupointegrado.br/conccepar2011/?action=anais_resumo&id=949

ROSSATO, S. B. **Potencial antioxidante e compostos fenólicos de pêssegos (*Prunus Persica L. Batsch*)**. Tese apresentada em nível de Doutorado ao Programa de Pós-graduação em Ciências Farmacêuticas da Faculdade de Farmácia da Universidade Federal do Rio Grande do Sul, ano de 2009.