



**Universidade:  
presente!**

**UFRGS**  
PROPEAQ



**XXXI SIC**

21. 25. OUTUBRO • CAMPUS DO VALE

<b>Evento</b>	Salão UFRGS 2019: SIC - XXXI SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UFRGS
<b>Ano</b>	2019
<b>Local</b>	Campus do Vale - UFRGS
<b>Título</b>	CAPACIDADE ANTIOXIDANTE DA GOIABA SERRANA E DIVULGAÇÃO DE SUAS PROPRIEDADES NUTRICIONAIS
<b>Autor</b>	ADRIELE PEREIRA VIEIRA
<b>Orientador</b>	ALESSANDRO DE OLIVEIRA RIOS

## CAPACIDADE ANTIOXIDANTE DA GOIABA SERRANA E DIVULGAÇÃO DE SUAS PROPRIEDADES NUTRICIONAIS

Autor: Adriéle Pereira Vieira

Orientador: Alessandro de Oliveira Rios

Instituição: UFRGS

O Brasil possui uma grande variedade de espécies regionais de frutas, as quais podem desempenhar papel fundamental na alimentação e nutrição da população, além de contribuir para a economia local, com a conservação da biodiversidade e valorização da cultura regional. O projeto “*Biodiversity for Food and Nutrition*” (BFN) ou “Conservação e Uso Sustentável da Biodiversidade para Melhoria da Nutrição e do Bem-Estar Humano” tem como objetivo promover o uso sustentável da biodiversidade agrícola, ressaltando a importância alimentícia e nutricional das espécies nativas e visando o aumento da utilização das mesmas na alimentação da população. Algumas espécies de frutas da Região Sul do Brasil possuem potencialidade nutricional e possuem compostos bioativos que podem promover benefícios para a saúde humana, contudo tais frutas são pouco utilizadas na dieta cotidiana da população. A espécie da família Myrtaceae, *Acca sellowiana* (Berg) Burret, popularmente conhecida como goiaba serrana, é uma fruta nativa da Região Sul do Brasil e do Nordeste do Uruguai. Sua colheita ocorre de fevereiro a maio e a fruta é fonte de nutrientes essenciais e de compostos bioativos com capacidade antioxidante. Assim, como parte do projeto BFN, o objetivo deste trabalho foi avaliar a capacidade antioxidante da goiaba serrana pelo método de Capacidade de Absorção do Radical Oxigênio (ORAC) e divulgar os resultados das suas propriedades nutricionais através de *folders* informativos para incentivar o seu consumo pela população. As frutas foram colhidas após serem devidamente identificadas e a espécie botânica ser confirmada por um biólogo especialista. Foram coletadas três amostras de diferentes locais da Região Sul: Antônio Padro (RS), Ipê (RS) e São Joaquim (SC); identificadas como amostras A, B e C, respectivamente. Todas as amostras coletadas estavam em estágio de maturação completa, indicado pelo °Brix, e foram transportadas sob refrigeração até o Laboratório de Compostos Bioativos do Instituto de Ciência e Tecnologia de Alimentos (ICTA) da UFRGS. Para realizar as análises foram utilizadas as partes comestíveis da fruta, polpa e semente, sendo retirada 2 milímetros da casca. As amostras foram despolpadas, homogeneizadas, liofilizadas e acondicionadas em embalagens plásticas a vácuo mantidas a -18°C até o momento das análises. A determinação da capacidade antioxidante foi realizada pelo método ORAC e os resultados foram expressos como  $\mu\text{mol}$  de Trolox equivalentes por g de extrato ( $\mu\text{mol TE/g}$  extrato seco). De acordo com os resultados as amostras apresentaram capacidade oxidante de  $272,7 \pm 3,0$ ,  $383,4 \pm 7,9$ ,  $148,8 \pm 1,6$  (amostras A, B e C, respectivamente). Foi verificado que a amostra obtida da cidade de Ipê apresentou a maior capacidade antioxidante, sendo superior ao dobro do valor encontrado na amostra obtida de Santa Catarina (São Joaquim). A amostra colhida em Antônio Padro apresentou capacidade antioxidante intermediária em relação as demais. Outras análises realizadas no projeto BFN indicaram que a fruta é rica em fibras, vitamina C, minerais como potássio, fósforo, magnésio e iodo e compostos fenólicos como carotenoides. Com o conhecimento da composição nutricional da goiaba serrana, inclusive do poder antioxidante da fruta, foi elaborado *folders* com tais informações para incentivar o consumo dessas espécies pela população, visando contribuir com a economia local, com a conservação da biodiversidade e valorização da cultura regional.