

070

MODIFICAÇÃO NA LOCALIZAÇÃO DA ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DURANTE O AMADURECIMENTO NAS ESTRUTURAS DE FRUTOS DE CAPSICUM BACCATUM.

Ricardo Fagundes da Rocha, Virginia Demarchi Kappel, Guilherme Antonio Behr, Gisele Trevisan Secretti, Daiana Gobbo de Souza, Danielli Cássia Vanz, Flávio Henrique Reginatto, Jose Claudio Fonseca Moreira (orient.) (UFRGS).

Estudos epidemiológicos demonstram que o consumo de frutas e vegetais com altos níveis de compostos fenólicos está associado com a redução do risco de doenças crônicas relacionadas com estresse oxidativo. As espécies do gênero *Capsicum* são conhecidas popularmente como pimentas ou pimentões, sendo verificados na literatura diversos trabalhos que relatam que os frutos destas espécies apresentam alto teor de compostos com atividade antioxidante. Dessa forma, além da importância nutricional, estas espécies estão sendo estudadas na busca de novos antioxidantes naturais (alimentos funcionais) possuindo também importância farmacêutica. Dentre estas espécies, encontramos a *C. baccatum* (cambuci) regionalmente utilizada mas pouco estudada na literatura com relação a suas propriedades biológicas. Os extratos foram preparados a partir de frutos frescos de *C. baccatum* imaturos (verdes) e maduros (vermelhos), e feitos com as estruturas separadas do fruto (pericarpo, sementes e placenta). A atividade antioxidante *in vitro* dos extratos foi avaliada pelo ensaio do potencial antioxidante reativo total (TRAP) por cintilação líquida, sendo utilizado como padrão antioxidante o Trolox (200 nM). A capacidade antioxidante de 1 µg destes extratos é correlacionada com a capacidade antioxidante equivalente de uma quantidade de Trolox expressa em µM, sendo os valores encontrados para as partes imaturas: pericarpo 4, 67 ± 0,0047; semente 6, 15 ± 1,39 e placenta 35, 98 ± 1,48 e para as partes maduras: pericarpo 3, 92 ± 1,05; semente 23, 45 ± 2,14 e placenta 9, 48 ± 0,46. Os resultados indicam que todos os extratos apresentaram atividade antioxidante significativa quando comparados ao padrão antioxidante, sendo que existe uma localização diferenciada da atividade antioxidante relacionada com o grau de maturação do fruto. No fruto imaturo o maior potencial antioxidante é visto na placenta e no maduro ele se desloca para as sementes.