

DETERMINAÇÃO DO TEOR DE POLIFENÓIS, CAROTENÓIDES E VITAMINA C DE SUCOS/POLPAS DE FRUTAS CONGELADAS

Giovana Vera Bortolini (BIC-UCS), Mirian Salvador (orientadora), Patrícia K.W.Dalla Santa Spada, João A. P. Henriques - Deptº Ciências Biomédicas/Centro de Ciências Biológicas e da Saúde/UCS - giovanabortolini@yahoo.com.br

Muitos estudos mostram que a ingestão diária de frutas diminui os índices de doenças cardiovasculares, neurodegenerativas e o câncer. Acredita-se que isso ocorra devido à presença de compostos fenólicos, carotenóides e vitaminas nas frutas, as quais minimizam os danos oxidativos causados por espécies reativas de oxigênio. Em vista disso, o presente estudo teve por objetivo determinar a composição centesimal, o conteúdo total de carotenóides, polifenóis e de vitamina C de sucos/polpas de frutas congeladas industrialmente. Foram estudadas 20 polpas de frutas provenientes da indústria Mais fruta de Antônio Prado/RS. A determinação de polifenóis totais, carotenóides e vitamina C foi feita espectrofotometricamente. Foram analisadas também, a composição centesimal e a presença de resíduos de pesticidas nas diferentes amostras. As polpas de goiaba, laranja, morango e pitanga foram as que apresentaram níveis mais elevados de polifenóis. No caso dos carotenóides, as polpas que apresentaram maiores concentrações foram as de açaí, acerola, goiaba, mamão, manga e pitanga. A polpa congelada que apresentou maior nível de vitamina C foi a de acerola, seguida pela polpa de caju. Não foram detectados resíduos de pesticidas em nenhuma das amostras. Os dados obtidos indicam que os sucos preparados a partir de polpas de frutas, mesmo congeladas, são importantes fontes de compostos antioxidantes que podem minimizar os danos causados pelas espécies reativas de oxigênio.

Palavras-chave: antioxidantes, sucos/polpas de frutas congeladas

Apoio: UCS, FAPERGS, Mais Fruta Indústria e comércio