

Agronomia

Compostos bioativos e atividade antioxidante de frutíferas de clima temperado produzidas em regiões subtropicais

Hellen Adelia Alves de Assis - 4º módulo de Agronomia, UFLA, bolsista iniciação científica.

Paula Nogueira Curi - Pós doutoranda do departamento de Agricultura

Maria Cecília Evangelista Vasconcelos Schiassi - Doutora pela UFLA

Pedro Maranhã Peche - Pós doutorando do departamento de Agricultura

Franciely Corrêa Albergaria - Mestranda do departamento de Ciências dos Alimentos

Rafael Pio - Professor do departamento de Agricultura - Orientador(a)

Resumo

As espécies frutíferas temperadas, tais como o pêsego, marmelo, pera e figo são originárias de localidades com invernos frios e estações climáticas bem determinadas e que se caracterizam por proporcionarem temperaturas ideais ao crescimento durante a primavera e o verão. O cultivo destas frutíferas vem aumentando e o objetivo deste estudo foi determinar os compostos bioativos e a atividade antioxidante de diferentes cultivares de frutíferas de clima temperado como pêsego, marmelo, pera e figo aptas a serem produzidas em regiões subtropicais. Foram realizadas análise de atividade antioxidante (ABTS e DPPH), fenólicos totais e vitamina C. Verificou-se neste estudo que as cultivares de pêsego, marmelo, pera e figo avaliadas apresentaram grande variabilidade entre si em relação às aos compostos bioativos e atividade antioxidante, embora sejam variedades do mesmo fruto e cultivadas no mesmo local em condições semelhantes. Nos pêsegos, 'Biuti' apresentou o maior teor fenólico, Para os marmelos, 'Lageado' apresentou maior teor fenólico. Em peras, 'Seleta' apresentou o maior conteúdo fenólico, atividade antioxidante (DPPH) e ácido ascórbico. Nos figos, 'Três num Prato', 'Lemon' e 'Brunswick' apresentaram o maior teor de ácido ascórbico.

Palavras-Chave: Frutas temperadas, Qualidade nutricional, Regiões subtropicais.

Instituição de Fomento: CAPES, FAPEMIG e CNPQ

Link do pitch: <https://youtu.be/DAw-Q59xvfk>