

## Composição fenólica e capacidade antioxidante *in vitro* de polpas de frutas nativas coletadas na Serra Catarinense

Bruna R. S. M. Wanderley<sup>1</sup>, Ana L. A. Ferreira<sup>1\*</sup>, Isabel C. S Haas<sup>1</sup>, Renata D. M. C. Amboni<sup>1</sup>, Carlise B. Fritzen-Freire<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis/SC, Brasil.

\*Mestranda – analeticiaf27@gmail.com

A uvaia (*Eugenia pyriformis* Cambess) e a feijoa (*Acca sellowiana*) são frutos nativos brasileiros pertencentes à família *Myrtaceae* e encontrados especialmente na região sul do Brasil, com grande incidência na Serra Catarinense. Esses frutos apresentam propriedades potencialmente benéficas à saúde devido ao teor de compostos bioativos. Este estudo teve como objetivo avaliar o teor de compostos fenólicos totais e a capacidade antioxidante de polpas de uvaia e de feijoa coletadas na Serra Catarinense na safra de 2019. Os frutos de feijoa, da cultivar Helena, foram cedidos pela Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina (EPAGRI) de São Joaquim/SC. Os frutos de uvaia foram cedidos e processados pelo Instituto Federal de Santa Catarina (IFSC - Campus Urupema). Os frutos foram lavados em água corrente, higienizados com hipoclorito de sódio (100 mg L<sup>-1</sup>), despulpados, retirando-se sementes e outras partes não comestíveis, e homogeneizados. Para a realização das análises foi utilizado um processo de extração, onde 2,5 g de polpa foram homogeneizados com 25 mL de metanol 100% por 30 minutos em agitador magnético, e em seguida centrifugados por 10 minutos a 4000 rpm. O teor de compostos fenólicos totais foi determinado utilizando o método de Folin-Ciocalteu. A capacidade antioxidante foi determinada pelo método potencial antioxidante redutor férrico (FRAP) e pelo método radical ABTS (2,2'-azino-bis (3-etilbenzotiazolin) 6-ácido sulfônico). O teor de compostos fenólicos totais foi menor ( $p < 0,05$ ) para a polpa de feijoa ( $30,39 \pm 1,21$  mg equivalente de ácido gálico (EAG) por 100 g<sup>-1</sup>) em comparação à polpa de uvaia ( $70,82 \pm 3,72$  mg EAG 100 g<sup>-1</sup>). A capacidade antioxidante pelo método ABTS apresentou valores de  $4,53 \pm 0,11$  µmol equivalente de Trolox (TEAC) g<sup>-1</sup> para a polpa de feijoa e  $8,96 \pm 0,28$  µmol TEAC g<sup>-1</sup> para a polpa de uvaia ( $p < 0,05$ ), sendo o mesmo perfil observado para o método FRAP ( $p < 0,05$ ), com valores de  $1,37 \pm 0,03$  µmol TEAC g<sup>-1</sup> para a polpa de feijoa e  $2,14 \pm 0,08$  µmol TEAC g<sup>-1</sup> para polpa de uvaia. Com isso, pode-se observar que a polpa de uvaia coletada na Serra Catarinense destacou-se pelo teor de compostos fenólicos totais, bem como capacidade antioxidante, pelos métodos avaliados. Assim, pode-se concluir que as polpas analisadas apresentam promissor potencial de utilização no desenvolvimento de novos produtos, visando a valorização e conservação destas espécies.

**Palavras-chave:** Qualidade de alimentos, feijoa, uvaia, frutos não-convencionais, *Myrtaceae*.

**Agradecimentos:** FAPESC, CNPq, CAPES, IFSC e EPAGRI.