**Avaliação de ácido ascórbico, carotenoides totais e flavonoides totais em polpas de uvaia (*Eugenia pyriformis* Cambess) tratadas termicamente**

Carlen B. Bianchini\*1, Michelly P. T. Vieira1, Nathalia D. A. Arriola1, Siluana. K. T. Seraglio1, Ana Carolina O. Costa1, Renata D. M. C. Amboni1, Carlise B. Fritzen-Freire1

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

\*Doutoranda – carlen.bianchini@gmail.com

A uvaia (*Eugenia pyriformis* Cambess) é uma fruta nativa brasileira pertencente à família Myrtaceae, geralmente encontrada no Sul do Brasil, que vêm sendo reconhecida pelo elevado teor de compostos bioativos. Entretanto, este fruto apresenta alta perecibilidade e por isso a transformação em polpa é uma alternativa para seu consumo e comercialização. O objetivo deste trabalho foi avaliar a influência do tratamento térmico à 85°C por 5 minutos no teor de ácido ascórbico, carotenoides totais e flavonoides totais da polpa de uvaia, em comparação à polpa controle (sem tratamento térmico). A determinação do ácido ascórbico foi realizada em sistema de Eletroforese Capilar com Detector de arranjo de Diodos (CE-DAD). O teor de carotenoides totais e os flavonoides totais foram determinados por método espectrofotométrico. As análises foram realizadas em triplicata, os dados foram expressos em base seca e tratados estatisticamente por Anova e teste de Tukey. A amostra controle apresentou um teor de ácido ascórbico de 0,5 mg/100g, enquanto que na amostra tratada termicamente este composto não foi quantificado (valores abaixo do limite de quantificação do método = 0,04 mg/100g). Este comportamento pode estar associado à alta sensibilidade da vitamina C a temperaturas elevadas. Quanto ao teor de carotenoides totais não foram observadas diferenças significativas entre as amostras (p>0,05), com valores de 0,09 mg/100g na amostra controle e 0,10 mg/100g para a amostra tratada termicamente, sugerindo que os carotenoides da polpa de uvaia não sofreram degradação durante o tratamento térmico empregado. Foi observada uma redução nos flavonoides totais (p<0,05) após o tratamento térmico, com valores de 0,52 mg rutina/100g e 0,32 mg rutina/100g para as amostras controle e tratadas termicamente, respectivamente. Vale destacar que a estabilidade dos compostos bioativos de um alimento não é apenas dependente da temperatura e da intensidade do aquecimento, mas pode estar relacionada a outros parâmetros, como pH, presença de oxigênio e interações com outros fitoquímicos presentes na mesma matriz alimentar. Desta forma, conclui-se que o tratamento térmico utilizado neste trabalho não alterou o teor de carotenoides totais da polpa de uvaia, porém resultou na redução do ácido ascórbico e flavonoides totais.

**Palavras-chave**: compostos bioativos, *Eugenia pyriformis* Cambess, frutos nativos, tratamento térmico, estabilidade térmica.

Agradecimentos: CNPq, FAPESC, Capes e IFSC.