

398

DOSEAMENTO DE ANTOCIANOS NOS FRUTOS: MIRTILO (VACCINIUM MYRTILLUS), GUABIROBA (CAMPOMANESIA XANTHOCARPA.) E GUABIJU (MYRCIANTHES PUGENS).

Rafaela Marin, Renata Pereira Limberger, José Ângelo Silveira Zuanazzi, Maria do Carmo Bassols, Amelia Teresinha Henriques (orient.) (Departamento de Produção de Matéria Prima, Faculdade de Farmácia, UFRGS).

Os antocianos são pigmentos vegetais encontrados na película de variedades de frutas e nas pétalas de flores, responsáveis, em grande parte, pelas cores que variam do vermelho-vivo ao violeta azulado. Recentemente estes compostos, pertencentes à classe dos flavonóides, têm sido objeto de vários estudos, devido, entre outros, a suas propriedades bactericidas, antioxidantes e vitamínicas. Aparentemente eles têm um papel protetor em doenças cardiovasculares e quimiopreventivo no caso de tumores. Face a grande importância desta classe de metabólitos, associada ao grande potencial de industrialização de frutos tropicais, como geleias, polpas e pigmentos de uso alimentício e ao crescente interesse do consumidor por alimentos funcionais, este trabalho tem como objetivo a quantificação de antocianos em mirtilo (*Vaccinium myrtillus*), guabiroba (*Campomanesia xanthocarpa*) e guabiju (*Myrcianthes puegens*), frutas foram cultivadas e coletadas na Estação Experimental da Embrapa, Pelotas. A metodologia de análise do teor de antocianos empregada foi adaptada da Farmacopéia Portuguesa (2002) e consiste em extração de frutos com metanol, seguida de diluição com ácido clorídrico a 0,1 % em metanol e doseamento, através da medida da absorvância a 528 nm. O teor percentual de antocianinas, expresso na forma de cloreto de cianidina-3-glicosídeo, foi de 0,3 % para mirtilo, 0,05% para guabiroba e 0,06% para cereja. (PIBIC/CNPq-UFRGS).