



T0743

COMPOSIÇÃO DE CAROTENÓIDES EM FRUTAS TROPICAIS

Cynthia Koch Lerner (Bolsista PIBIC/CNPq), Dra. Veridiana Vera de Rosso (Co-orientadora) e Profa. Dra. Adriana Zerlotti Mercadante (Orientadora), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

Carotenóides são os pigmentos naturais mais difundidos na natureza, contribuindo com uma coloração que vai do amarelo ao vermelho. Associados a diversas ações fisiológicas, os carotenóides podem ser precursores da vitamina A, e estão implicados em mecanismos de proteção contra danos oxidativos nas células, doenças cardiovasculares, cataratas e degeneração macular, além de contribuir para o melhoramento do sistema imunológico. Diante destes fatos, foi determinada a composição de carotenóides nas frutas tropicais carambola, dovyalis, jaca, maná cubiu, physalis, serigüela, tucumã e pequi. Os carotenóides majoritários presentes foram separados e caracterizados por cromatografia líquida de alta eficiência-detector de arranjo de diodos (HPLC-PDA). O tucumã apresentou a maior concentração de carotenóides (41,9 µg/g), seguido do dovyalis (19,8 µg/g), physalis (16,7 µg/g), carambola (7,5 µg/g), pequi (5,5 µg/g), serigüela (5,1 µg/g), jaca (2,8 µg/g) e o menor teor foi encontrado em maná-cubiu (1,5 µg/g). Todas as frutas apresentaram *all-trans*-β-caroteno em diferentes proporções. Concluiu-se que as frutas tropicais analisadas podem ser uma fonte de carotenóides e conseqüentemente de seus benefícios, principalmente para a população de baixa renda das regiões produtoras.

Carotenóides - Frutas - HPLC-PDA