



T0762

Determinação da composição de carotenóides em verduras folhosas nativas por cromatografia líquida de alta eficiência

Cynthia Soares Pereira (Bolsista PIBIC/CNPq) e Profa. Dra. Delia B. Rodriguez-Amaya (Orientadora), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

Dentro do novo conceito de alimentos funcionais e do programa internacional em utilizar a biodiversidade para promover uma alimentação mais saudável, há a necessidade de determinar o teor de nutrientes e substâncias bioativas em alimentos nativos brasileiros. Entre os fitoquímicos considerados importantes para a saúde humana estão os carotenóides. Neste trabalho, foram analisados quantitativamente, por cromatografia líquida de alta eficiência, os carotenóides presentes em cinco verduras folhosas nativas brasileiras: caruru (*Amaranthus viridis* L.), mentruz (*Lepidium pseudodidymum* Thell), taioba (*Xanthosoma* spp.), serralha (*Sonchos oleraceus* L.) e beldroega (*Portulaca oleracea* L.), e em outras duas verduras folhosas, salsinha (*Petroselinum hortense*) e coentro (*Coriandrum sativum*). Os resultados obtidos confirmaram que essas verduras folhosas são boas fontes de g/g para neoxantina, α -carotenóides, tendo 14-55, 30-62, 46-175 e 36-93 μ -caroteno, respectivamente. No caso da taioba e do α -violaxantina, luteína e g/g, respectivamente. β -caroteno também esteve presente, tendo 49 e 7 μ -caruru, o Estes resultados justificam a produção comercial das verduras folhosas nativas estudadas.

Carotenóides - CLAE - Verduras folhosas nativas