



T0918

DETERMINAÇÃO E ANÁLISE DE ÁCIDOS GRAXOS EM PIMENTAS DO TIPO COMARI (CAPSICUM BACCATUM VAR. PRAETERMISSUM)

Francisco Rafael Pereira Veroneze (Bolsista PIBIC/CNPq) e Profa. Dra. Helena Teixeira Godoy (Orientadora), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

Pimentas são hortaliças muito utilizadas como condimentos devido a sua pungência, porém elas podem apresentar outras características nutricionais interessantes. Determinar a composição em ácidos graxos mostra-se de grande importância, uma vez que ainda não há na literatura dados significativos a esse respeito. As amostras de pimenta do tipo comari verde e madura foram divididas em 3 grupos. O primeiro foi triturado no processador de alimentos, o segundo foi seco em estufa à vácuo e o terceiro grupo foi liofilizado, sendo posteriormente acondicionados em sacos plásticos e mantidos a -18°C , até o momento da análise. Determinou-se o teor de lipídeos totais pelo método de Bligh-Dyer. A porção lipídica foi esterificada e a composição em ácidos graxos foi analisada por cromatografia gasosa com detector por ionização em chama (GC-FID). Comparando-se a intensidade dos ácidos graxos das amostras frescas com as amostras liofilizadas, o incremento chegou a 40 vezes para os picos no cromatograma da amostra liofilizada, o que melhorou a detectabilidade, a identificação e a quantificação dos ácidos graxos. Durante o amadurecimento, houve aumento de 3,61% para o ácido palmítico (16:0); 1,13% para o ácido palmitoléico (16:1); 1,62% para o ácido esteárico (18:0); 0,27% para o ácido oléico (18:1) e 10,52% para o ácido linolênico (18:3), sendo que este último sofreu o maior aumento. Houve também uma queda significativa no teor de ácido linoléico (18:2) na faixa de 17,14%. Assim, é importante notar que ocorre uma mudança significativa no perfil de ácidos graxos quando comparamos amostras verdes e maduras, devido às alterações no metabolismo do fruto.

Ácidos graxos - Capsicum baccatum - Cromatografia gasosa