

JAMBO VERMELHO: VALORIZAÇÃO DE FRUTAS DA BIODIVERSIDADE COMO FONTES DE CAROTENOIDES

Luciana Gibbert (UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ), Marlene Bampi (UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ), Aiane Sereno (UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ), Renata Bertin (UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ), Claudia Kruger (UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ); E-mail: luci_gbt@yahoo.com.br

O jambo vermelho, *Syzygium malaccense* (L.) Merr. & L.M. Perry, é uma fruta pertencente a família *Myrtaceae* e é encontrada em várias regiões do Brasil, dentre estas, na região litorânea do Paraná. Ainda é pouco explorada e valorizada, podendo conter propriedades nutricionais semelhantes ou até elevadas quando comparadas com frutas que são comumente consumidas pela população. Logo, a exploração dessas frutas contribui de forma direta na compilação de dados sobre composição de alimentos, visto que a biodiversidade é fonte de diversos nutrientes e componentes que podem promover saúde à população. Assim, o objetivo deste estudo foi caracterizar a quantidade de carotenoides presentes no jambo cultivado na região sul do Brasil. Para atingir este objetivo, as frutas foram coletadas em regiões em que o cultivo ocorre de forma espontânea. A partir desta coleta, as frações do jambo foram separadas em polpa e casca, e analisadas em relação à quantidade de β -caroteno em espectrofotômetro a 450 nm e licopeno a 470 nm. Os resultados foram apresentados em frações de polpa e casca de matéria liofilizada e analisados pelo Teste t de Student ($p < 0,05$). Ainda, a partir do rendimento foi possível calcular a parte comestível reconstituída do jambo. O resultados encontrados na polpa foram de $4,29 \pm 0,27$ mg/100g para β -caroteno e $2,97 \pm 0,17$ mg/100g para licopeno. A casca, $4,62 \pm 0,31$ mg/100g para β -caroteno e $10,23 \pm 0,09$ mg/100g para o licopeno, sendo que foi encontrada diferença estatística entre as duas frações. A soma proporcional da parte comestível reconstituída foi de 6,32 mg/100g e 3,82 mg/100g, de β -caroteno e licopeno, respectivamente. Essa parte comestível apresenta valores de β -caroteno superiores a outra fruta que é considerada fonte desse composto, a acerola. Seus teores de licopeno, considerando a parte comestível, se aproximam ao valor presente em um dos principais alimentos conhecidos como fonte de licopeno que é o tomate. Assim, os resultados encontrados para carotenoides, principalmente licopeno, sugerem o jambo como fonte natural desse composto,

tornando-se interessante a exploração dessa fruta como fonte desses compostos fitoquímicos.

Palavras-chave: biodiversidade, frutas, beta-caroteno, licopeno