

DETERMINAÇÃO DO TEOR DE CAROTENÓIDES DO MANÁ-CUBIU (*Solanum sessiliflorum* Dunal) DO ESTADO DO PARANÁ

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

O *Solanum sessiliflorum* Dunal é um arbusto nativo frequentemente encontrado na floresta amazônica, pertencente à família *Solanaceae*. Os seus frutos são conhecidos como maná-cubiu, tomate de índio, e topiro. Geralmente são consumidos como salada, suco e geleia ou em bolos. Evidências epidemiológicas associam a ingestão de compostos antioxidantes, como carotenoides presentes em frutos, com uma diminuição da incidência de doenças crônicas. Diante do exposto, o objetivo deste trabalho foi determinar a concentração de carotenoides presentes na polpa e casca do maná-cubiu em dois estádios de maturação, relacionando com a cor de ambas. Os frutos foram coletados no município de Antonina (PR) e classificados em dois estádios: (I) amarelo-verde e (II) maduro. O teor de carotenoides foi determinado de acordo com Rodriguez-Amaya (2001), com leitura em espectrofotômetro e comprimento de onda 450 nm para beta-caroteno e 470 nm para licopeno. A cor foi determinada por colorimetria, utilizando um espectrofotômetro e o sistema de coordenadas CIELAB (definido pelo CIE - Commission Internationale d'Eclairage) L* (branco/preto), a* (verde/vermelho) e b* (azul/amarelo). Os resultados demonstraram que as partes dos frutos (polpa e casca) assim como o estágio de maturação tiveram influência na concentração de beta-caroteno e licopeno. O maná-cubiu apresentou maior teor de beta-caroteno e licopeno na casca e a concentração desses compostos aumentou com o grau de amadurecimento. A polpa do estágio maduro apresentou valores de $13,74 \pm 0,29$ $\mu\text{g/g}$ para o beta-caroteno e $17,08 \pm 2,10$ $\mu\text{g/g}$ para licopeno, sendo superior aos encontrados na polpa amarelo-verde de $7,44 \pm 0,11$ $\mu\text{g/g}$ e $9,23 \pm 1,05$ $\mu\text{g/g}$ para beta-caroteno e licopeno, respectivamente. O mesmo comportamento foi observado para casca, porém os teores foram bem mais altos. A casca do fruto no estágio maduro apresentou teores de beta-caroteno de $87,49 \pm 0,04$ $\mu\text{g/g}$ e licopeno $116,45 \pm 0,05$ $\mu\text{g/g}$ superiores aos da casca no estágio amarelo-verde que foram de $61,02 \pm 1,63$ $\mu\text{g/g}$ e $45,85 \pm 1,22$ $\mu\text{g/g}$ para o beta-caroteno e

licopeno, respectivamente. Em relação a cor houve elevada correlação entre os teores de beta-caroteno e licopeno e entre as relações a^*/b^* e $(a^*/b^*)^2$, tanto para a polpa como para a casca do fruto. Os valores das relações a^*/b^* e $(a^*/b^*)^2$ têm sido utilizados como indicadores do desenvolvimento de cor vermelha de frutos. Sendo assim, os resultados obtidos neste trabalho podem ser considerados como uma alternativa para apontar de forma indireta as concentrações de carotenoides no maná-cubiu e demonstram que o maná-cubiu é uma fonte de antioxidantes naturais, com elevada concentração de beta-caroteno e licopeno na casca.

Palavras-chave: betacaroteno, licopeno, polpa, casca e cor