

E. Ciências Agrárias - 7. Ciência e Tecnologia de Alimen - 4. Ciências e Tecnologia de Alimentos

Atividade antioxidante de 4 cultivares de pêssego, com diferentes tempos de armazenamento

Marina de Mesquita Silva¹
Celeste Maria Patto de Abreu²
Angelita Duarte Correa²
Custodio Donizete dos Santos²
Claúdia Mendes dos Santos³

¹ Graduanda de Engenharia de Alimentos - DQI/UFLA

² Prof. Doutor -DQI/UFLA

³ Mestranda de Agroquímica - DQI/UFLA

RESUMO:

Atualmente maior atenção tem sido dada aos alimentos conhecidos como funcionais, o efeito protetor exercido por esses alimentos tem sido atribuído à presença de fitoquímicos com ação antioxidante. No pêssego a maior fonte da capacidade antioxidante é representada pelos compostos fenólicos. Cultivares diferentes de pêssego possuem quantidades variadas de substâncias antioxidantes naturais. Nesse estudo objetivou-se caracterizar 4 cultivares de pêssego em relação à capacidade antioxidante, no dia da colheita e após 8 dias de armazenamento. Os frutos de pêssego das cultivares Diamante, Biuti, Douradão e Aurora, foram selecionados quanto ao estágio de maturação e ausência de danos mecânicos. Os cultivares foram armazenadas nas mesmas condições de temperatura e umidade e avaliadas após o período de armazenamento. As amostras foram então liofilizadas e os extratos para o teste do DPPH, foram obtidos em metanol (50%) e acetona (70%). A atividade antioxidante dos diferentes extratos foi avaliada pela sua capacidade em doar hidrogênio para o 1,1-difenil 2-picrilhidrazil (DPPH•) provocando a varredura desse radical livre e modificando a coloração da solução. O resultado foi expresso em percentual de radical de DPPH• reduzido pelos antioxidantes. Todas as amostras foram feitas com 4 repetições. A análise estatística foi realizada em delineamento inteiramente casualizado (DIC) em esquema fatorial (4x2) 4. As 4 cultivares de pêssego apresentaram diferenças significativas, sendo a cultivar Biuti o que apresentou maior atividade antioxidante (0,073 mg ml⁻¹) e a cultivar Aurora a que apresentou menor atividade (1,47 mg ml⁻¹). Em relação ao armazenamento notou-se que para os pêssegos avaliados no dia da colheita (sem armazenamento) a atividade antioxidante foi significativamente maior, quando comparada com os pêssegos armazenados durante 8 dias em temperatura ambiente. Tal fato pode ser explicado pela perda ou destruição dos compostos antioxidantes presentes no pêssego durante os dias que estes foram submetidos ao armazenamento em temperatura ambiente.

Instituição de Fomento: CNPq

Palavras-chave: pêssego, armazenamento, cultivar.

