

Agronomia

Caracterização de Antocianinas monoméricas em três cultivares de morango

Rayane Estefane Gonçalves de Moraes - 7º módulo de Agronomia, UFLA, iniciação científica (PIBIC/UFLA)

Luciane Vilela Resende - Orientadora DAG , UFLA - Orientador(a)

Marcelo Henrique Avelar Mendes - Coorientador DAG, UFLA

Jussara Roberta Pereira - 3º módulo de Agronomia, bolsista PIBIC/UFLA

Giulia Nayara Duarte - Discente da pós-graduação de Agronomia, UFLA

Paula Aparecida Costa - Discente da pós-graduação de Agronomia, UFLA

Resumo

O morango é uma fruta consumida in natura muito apreciada pelos consumidores que buscam frutos de qualidade, com intensa cor vermelha, sabor e frescor característicos da fruta. O morango apresenta excelente perfil nutricional, com satisfatório teor de fibras, baixas calorias, além de ser rico em vitaminas e compostos secundários como os flavonoides e as antocianinas. As antocianinas são os principais pigmentos naturais que determinam a coloração vermelha brilhante aos frutos do morango. São também conhecidas por apresentarem diversos benefícios a saúde humana como melhorias na visão, diminuição da pressão arterial, ações antimicrobiana, anti-inflamatória e antiviral. O objetivo do trabalho foi caracterizar os teores de antocianinas em três cultivares de morango. Foram utilizadas duas cultivares comerciais Albion e Pircinque, e um clone experimental MDA 23. Os frutos foram colhidos no setor de olericultura da Universidade Federal de Lavras (UFLA) e levados até o laboratório de pós-colheita e hortaliças do Departamento de Ciência dos Alimentos da UFLA onde foram realizadas as análises de antocianinas. Os extratos foram submetidos à quantificação dos teores de antocianinas pelo método espectrofotométrico, segundo Lees e Francis (1972) adaptado por Barcia et al. (2012). As análises laboratoriais foram conduzidas em delineamento inteiramente casualizado, com quatro repetições em triplicatas e os dados foram submetidos a análise de variância e ao teste de Scott-Knott a 5% de probabilidade. Diante dos resultados observamos que a cultivar comercial Pircinque foi a que apresentou maior teor de antocianinas com teor médio de 15,90 (mg. 100 g⁻¹). A cultivar Albion e o clone experimental MDA-23 não diferiram estatisticamente entre si e apresentaram teores médios de 10,50 (mg. 100 g⁻¹) e 10,36 (mg. 100 g⁻¹), respectivamente. Conclui-se assim que dentro dessas cultivares analisadas a cultivar Pircinque se destacou com maior teor de antocianinas.

Palavras-Chave: Benefícios, in natura, teores.

Instituição de Fomento: Universidade Federal de Lavras

Link do pitch: <https://youtu.be/getuxuroxTk>