

Agronomia

Capacidade antioxidante e compostos fenólicos em frutos de cultivares de marmeleiro (*Cydonia oblonga* Mill.)

Arthur Adamante - 9º módulo de Agronomia, UFLA.

Carlos Henrique Milagres Ribeiro - Doutorando do Programa de Pós-graduação em Agronomia/Fitotecnia, UFLA.

Rafael Pio - Professor do Departamento de Agricultura, UFLA – rafaelpio@ufla.br. Orientador. - Orientador(a)

Gilson Gustavo Lucinda Machado - Doutorando do Programa de Pós-graduação em Ciências de Alimentos, UFLA.

Gustavo Silva Freire - 5º módulo de Agronomia, UFLA.

Fabiano Luis de Sousa Ramos - Doutorando do Programa de Pós-graduação em Agronomia/Fitotecnia, UFLA.

Resumo

O marmeleiro (*Cydonia oblonga* Mill.) é uma frutífera de grande importância nutricional e funcional, cujos frutos são ricos em fibras, vitaminas e compostos bioativos. Entre estes, destacam-se os fenólicos, diretamente associados à atividade antioxidante e aos benefícios à saúde. A composição química pode variar entre cultivares, tornando essencial a avaliação comparativa de seu potencial bioativo. Assim, o objetivo deste estudo foi avaliar a capacidade antioxidante e o teor de compostos fenólicos em frutos de diferentes cultivares de marmeleiro. Os frutos foram coletados em um pomar comercial com nove anos de idade, localizado em Marmelópolis-MG, durante dois ciclos de produção. As cultivares avaliadas foram: 'Pera', 'Portugal', 'Bereckzy', 'Smyrna', 'Provence', 'Alongado', 'Fuller' e 'Mendonza Inta 37'. A colheita ocorreu no estágio de coloração amarelo-dourada, com aroma adocicado e firmeza adequada. Após a colheita, foram acondicionados em caixas térmicas e transportados para o Laboratório de Pós-Colheita de Frutos e Hortaliças da UFLA. Foram determinados os teores de compostos fenólicos totais, pelo método Folin-Ciocalteu (mg de equivalente de ácido gálico – GAE/100 g), e a atividade antioxidante pelo método ABTS (porcentagem de proteção). O experimento foi conduzido em delineamento em blocos casualizados, em esquema fatorial 8 × 2 (cultivares × anos de avaliação). Os dados foram submetidos à análise de variância e as médias comparadas pelo teste de Tukey a 5% de significância, utilizando o software SISVAR. De posse dos resultados observou-se que há uma variação entre cultivares. Para os compostos fenólicos, as maiores médias foram observadas nas cultivares 'Provence' e 'Bereckzy', enquanto as cultivares 'Pera' e 'Portugal' apresentaram os menores valores. Na atividade antioxidante (ABTS), a cultivar 'Provence' também apresentou resultados superiores aos demais, sendo seguida pelas cultivares 'Pera' e 'Mendonza Inta-37'. Em contrapartida, 'Smyrna' apresentou os menores índices de proteção. Conclui-se que há variação significativa entre cultivares de marmeleiro quanto ao teor de compostos fenólicos e à capacidade antioxidante dos frutos. A cultivar 'Provence' apresentou o maior potencial funcional, seguida por 'Bereckzy', enquanto 'Pera', 'Portugal' e 'Smyrna' apresentaram pelos menores resultados.

Palavras-Chave: *Cydonia oblonga*, ABTS, compostos fenólicos.

Instituição de Fomento: CNPQ

Link do pitch: https://www.youtube.com/watch?v=_vcfq8a-uw