

Nutrição

## **CARACTERIZAÇÃO DE ACESSOS GENÉTICOS DE PITAIA (SELENICEREUS SPP.) QUANTO À QUALIDADE FÍSICO-QUÍMICA E POTENCIAL ANTIOXIDANTE**

Maria Eduarda Lima Rocha Pampolin - Discente do 6º período de Nutrição, UFLA – iniciação científica voluntária

Luíz Guilherme Malaquias da Silva - Doutorando em Ciência dos Alimentos DCA, UFLA

Katiúcia Alves Amorim - Pesquisadora de Pós-doutorado do DCA, CNPQ/UFLA

Geraldo de Sousa Cândido - Técnico de laboratório do Departamento de Nutrição, UFLA

Leila Aparecida Salles Pio - Professora do Departamento de Agricultura, UFLA

Carolina Valeriano de Carvalho - Professora do Departamento de Nutrição, UFLA  
carolina@ufla.br - Orientadora. - Orientador(a)

### **Resumo**

A pitiaia (*Selenicereus* spp.) tem atraído interesse pelo sabor exótico, aspecto visual e valor nutricional, destacando-se por compostos bioativos com propriedades antioxidantes e benefícios potenciais à saúde. Caracterizar esses atributos é essencial para orientar a conservação e o uso da variabilidade genética em bancos de germoplasma, fornecendo acessos valiosos para seleção de materiais e programas de melhoramento. O estudo teve como objetivo avaliar a qualidade de quatro acessos genéticos de pitiaia: 30A, V1, T10B1 e D104. Os frutos foram obtidos no pomar experimental do Setor de Fruticultura da Universidade Federal de Lavras (UFLA), e conduzidos no Departamento de Nutrição (DNU/UFLA), onde foram sanitizados, descascados e homogeneizados para as análises espectrofotométricas e físico-químicas. A capacidade antioxidante foi determinada pelo método do fosfomolibdênio (mg AAE/g), e a atividade antirradicalar em IC50 (mg/mL), ambas em espectrofotômetro UV-Visível. Massa fresca e sólidos solúveis (%) foram obtidos por pesagem direta em balança analítica, e refratômetro digital, a partir do suco da região mediana dos frutos, respectivamente. O delineamento considerou triplicatas e os dados foram submetidos à análise de variância, com comparação de médias pelo teste de Tukey ( $p < 0,05$ ). Os resultados evidenciaram diferenças significativas entre os acessos genéticos. A 30A apresentou a maior capacidade antioxidante pelo fosfomolibdênio, com 8,37 mg AAE/g, enquanto o D104 exibiu o menor valor, com 5,27 mg AAE/g. Para a atividade antirradicalar, observou-se ampla variação entre os acessos, sendo que V1 apresentou o maior IC50 (73,27 mg/mL), indicando menor eficiência antioxidante, enquanto 30A registrou o menor valor (18,83 mg/mL), caracterizando maior potencial bioativo. Em relação à massa fresca, 30A destacou-se com a maior média (386.87 g), contrastando com V1 (199.17 g) e T10B1 (175.20 g), enquanto D104 atingiu 311.15 g. O teor de sólidos solúveis variou de 13,90% em D104 a 18,33% em 30A, com valores intermediários de 16,50% em V1 e 17,53% em T10B1. De modo geral, os acessos genéticos apresentaram comportamento distinto em relação às características físico-químicas e antioxidantes, evidenciando a importância de sua caracterização em bancos de germoplasma. Os achados apoiam a seleção de materiais promissores para melhoramento genético e produção, considerando qualidade e valor funcional da pitiaia.

Palavras-Chave: Atividade antioxidante, Compostos bioativos, *Selenicereus* spp.

Instituição de Fomento: FAPEMIG, CAPES, CNPQ

Link do pitch: <https://youtu.be/rJ7sRI3VTis?si=JCaI-VM8VxaSV6R2>