

QB009 - FRUTOS DE *Myrciaria glazioviana* COMO FONTE DE VITAMINA C

Tássia Cris Souza dos Santos* 1; Camila Menezes Laudeauzer 1; Renata Galhardo Borguini 2; Manuela Cristina Peçanha de Araújo Santiago (2); Luzimar da Silva de Mattos do Nascimento 2; Sidney Pacheco 2; Ronoel Luiz de Oliveira Godoy 2; Marcelo da Costa Souza 3

*e-mail: tassia_criss@yahoo.com.br

1 Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio de Janeiro (IFRJ), Campus Nilópolis, RJ

2 Embrapa Agroindústria de Alimentos, Laboratório de Cromatografia Líquida de Alta Eficiência (CLAE), Rio de Janeiro, RJ

3 Departamento de Botânica, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (UFRRJ), Seropédica, RJ

Myrciaria glazioviana (Kiaersk.) G. M. Barroso ex Sobral, conhecida popularmente como cabeludinha, cultivada em pomares domésticos, pertence à família Myrtaceae. Seus frutos são subglobosos (2,5 a 3 cm), de casca amarelo-alaranjada, com polpa succulenta. A família Myrtaceae apresenta espécies bastante conhecidas. Seus frutos estão presentes na alimentação, como a pitanga e a goiaba; outros apresentam grandes concentrações de vitamina C como o camu-camu e a acerola. A vitamina C ou ácido ascórbico é uma importante substância hidrossolúvel, termolábil e antioxidante, encontrada em plantas. Sua ingestão diária recomendada para adultos é de 45 mg por dia de acordo com a Agência Nacional de Vigilância Sanitária, exercendo funções como as de participar de reações de oxirredução em células, atuar na imunidade do organismo contra infecções e na formação de fibras colágenas, presentes na maioria dos tecidos do corpo humano. O objetivo do trabalho foi determinar o teor de vitamina C em frutos de *Myrciaria glazioviana* por cromatografia líquida de alta eficiência. Os frutos foram coletados em Guaratiba, no município do Rio de Janeiro. Para a extração da vitamina C, foi realizada a separação das partes do fruto em casca, polpa e semente. As amostras foram maceradas e foi adicionado 10 mL de solução de ácido sulfúrico 0,05 mol.L⁻¹. Após agitação por 10 minutos em banho ultrassônico, filtrou-se uma alíquota de 1,5 mL em papel de filtro, diretamente no vial para injeção em cromatógrafo líquido de alta eficiência. Utilizou-se uma coluna de troca iônica para a separação dos analitos e detector de arranjo de diodos. A quantificação foi realizada por padronização externa. Os frutos apresentaram os seguintes teores médios de vitamina C: casca (355,13 mg.100g⁻¹), polpa (577,64 mg.100g⁻¹), não sendo detectada na semente. A polpa dos frutos de *Myrciaria glazioviana*, parte comestível, apresentou teor de vitamina C elevado em relação ao da laranja pera (53,70 mg.100g⁻¹ segundo a tabela brasileira de composição de alimentos), fruto conhecido como fonte de vitamina C mais consumido no Brasil, de acordo com a Pesquisa de Orçamentos Familiares de 2008-2009. Assim a polpa de *Myrciaria glazioviana* apresenta teor aproximadamente 10 vezes maior do que o da laranja pera e pode ser considerada uma excelente fonte dessa vitamina.

Palavras-chave: cabeludinha; frutos da família Myrtaceae; ácido ascórbico.