

E. Ciências Agrárias - 7. Ciência e Tecnologia de Alimen - 1. Ciência de Alimentos

Avaliação do teor de carotenóides totais em híbridos e acessos de banana

Jeovana de Oliveira Cerqueira ¹

Luciana Alves de Oliveira ²

Eliseth de Souza Viana ³

Mabel Ribeiro Sousa ³

Sebastião de Oliveira e Silva ⁴

Edson Perito Amorim ³

1. Colégio Estadual Luciano Passos
2. Embrapa Mandioca e Fruticultura Tropical □ Orientador
3. 2Embrapa Mandioca e Fruticultura Tropical
4. Bolsista CNPq

INTRODUÇÃO:

Nos últimos anos, a população tem percebido que os alimentos não servem apenas para nos alimentar, mas também oferecem compostos biologicamente ativos, que nos proporcionam benefícios à saúde. Dessa percepção surgiu o conceito de alimentos funcionais. Entre esses compostos biologicamente ativos, estão os caratenóides, que são corantes naturais dos alimentos e possuem também atividade biológica, além da atividade provitamínica A de alguns caratenóides. Tantos os caratenóides que são provitamínicos e os que não são, contribuem para saúde, aumentando a resposta imune e reduzindo o risco de doenças degenerativas como câncer, degeneração muscular, cataratas e doenças cardiovasculares. Os caratenóides são responsáveis pela coloração amarela, laranja e vermelha de grande número de frutas, folhas e algumas flores, sendo encontrados também nos animais. Este trabalho objetivou avaliar o teor de carotenóides totais de 18 acessos de banana, sendo 12 híbridos resistentes à Sigatoka Negra, três híbridos em avaliação quanto à resistência à mesma doença e três variedades comerciais (Grande Naine, Pacovan e Prata Anã).

METODOLOGIA:

Três cachos de cada variedade foram colhidos em plantas no campo experimental da EBDA (Conceição do Almeida-BA) entre janeiro e julho de 2009, sendo cada planta uma repetição. As pencas foram mantidas em câmara climatizada a 28°C, até atingirem o estágio 6 de maturação para serem analisadas. Dez dedos de cada penca foram utilizados para determinar o teor de carotenóides totais. Os carotenóides foram extraídos com acetona e transferidos para éter de petróleo. Duas alíquotas foram tomadas para determinação do conteúdo de carotenóides totais por espectrofotometria à 450 nm.

RESULTADOS:

O teor de carotenóides totais dos 18 acessos avaliados ficou entre 0,54 a 2,62 $\mu\text{g g}^{-1}$ de banana, com média de 1,4 $\mu\text{g g}^{-1}$ de banana. Das variedades avaliadas, 27,8% apresentaram a concentração de carotenóides totais de 0,5 a 1,0 $\mu\text{g g}^{-1}$, 50,0% de 1,0 a 1,5 $\mu\text{g g}^{-1}$, 16,7% de 2 a 2,5 $\mu\text{g g}^{-1}$ e um acesso com o teor de 2,62 $\mu\text{g g}^{-1}$ de banana. Os três híbridos com os maiores teores de carotenóides totais apresentaram os valores de 2,30 $\mu\text{g g}^{-1}$, 2,31 e 2,62 $\mu\text{g g}^{-1}$.

CONCLUSÃO:

Dos híbridos avaliados, três apresentaram maiores teores de carotenóides totais, que aliados a avaliação da produtividade e aceitação sensorial pelo consumidor, podem propiciar uma melhor condição nutricional na dieta.

Instituição de Fomento: Embrapa

Palavras-chave: carotenóides totais, banana, híbridos.