Agronomia

Determinação de compostos fenólicos em hortaliças tuberosas não convencionais

Daniele Batista Campelo - 7º módulo de Agronomia, UFLA, iniciação científica (PIBIC/CNPq).

Douglas Correa de Souza - Coorientador, DAG, UFLA.

Luis Felipe Lima e Silva - Docente, UNIFENAS.

Paula Aparecida Costa - Doutoranda, DAG, UFLA.

Marcelo Henrique Avelar Mendes - Mestrando, DAG, UFLA.

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

Resumo

As hortaliças não convencionais são espécies que não são produzidas em grande escala comercial. Seu mercado se restringe a determinadas regiões, tendo um amplo consumo em cidades do interior e municípios rurais. Estas hortaliças apesar de serem pouco conhecidas possuem elevada riqueza nutricional que contribui para uma alimentação saudável e equilibrada. Apesar de sua importância na dieta, não é encontrado estudos aprofundados sobre essas hortaliças na literatura. Diante disso, objetivou-se com esse trabalho determinar o teor de compostos fenólicos de cinco espécies de hortaliças tuberosas não convencionais. As análises foram realizadas com o mangarito (Xanthosoma riedelianum), taro (Colocasia esculenta (L.) Schott), açafrão (Curcuma longa), labaça (Rumex patientia L.) e cará-moela (Dioscorea bulbifera). As amostras das raízes foram coletadas de 20 plantas de cada espécie, pertencentes à coleção de germoplasma de hortaliças não convencionais da Universidade Federal de Lavras (UFLA). Após a coleta as amostras de cada espécie foram conduzidas ao laboratório de pós-colheita de frutas e hortaliças e química de alimentos do Departamento de Ciência dos Alimentos da UFLA. Os extratos foram submetidos à quantificação dos compostos fenólicos pelo método colorimétrico com o reagente de Folin-Ciocalteu. As analises laboratoriais foram conduzidas em delineamento inteiramente casualizado, com três repetições tendo aproximadamente 300 gramas por repetição. Diante dos resultados observa-se que a labaça foi a espécie que apresentou maiores concentrações de compostos fenólicos com teor médio de 1.163,17 mg EAG 100g-1, seguido açafrão (539,62 mg EAG 100g-1), enquanto que cará-moela, taro e mangarito não diferiram estatisticamente entre si, com o menor teor de compostos fenólicos, com média de 91,35 ± 16,65 mg EAG 100g-1. Dessa forma, as hortaliças tuberosas não convencionais estudadas apresentam diferentes teores de compostos fenólicos, com destaque para labaça.

Palavras-Chave: compostos bioativos, hortaliças tradicionais, segurança alimentar.
Instituição de Fomento: CAPES, CNPq, FAPEMIG e UFLA.

Link do pitch: https://youtu.be/rnsgWwhIht0