

Pitanga Vermelha (*Eugenia uniflora*): obtenção de extratos aquosos por métodos não convencionais e determinação do teor de compostos fenólicos

Felipe T. Borsoi^{1*}; Cristine Vogel¹; Margarete D. Bagatini²; Aniela P. Kempka³

¹Estudante de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos - UDESC, Pinhalzinho. ²Pr^a. Dr^a. da UFFS, campus Chapecó. ³ Pr^a. Dr^a. da UDESC, campus Pinhalzinho *Email: felipe.tecchio@gmail.com

A pitanga (*Eugenia uniflora*), da família das Mirtáceas, está presente em vários estados brasileiros. Seus frutos apresentam elevados teores de compostos fenólicos totais que podem apresentar atividades nutraceuticas, porém, existem poucos dados na literatura comparando a forma de obtenção do extrato através de extrações não convencionais. O objetivo deste trabalho foi determinar o teor de compostos fenólicos totais (CFT) nos extratos aquosos de pitanga obtidos a partir do uso de um complexo de celulases e do uso de ultrassom. Os frutos da pitanga vermelha foram coletados na área urbana de Chapecó – SC, no mês de outubro de 2018 e armazenados congelados a -83°C, após a higienização. Os extratos foram obtidos e divididos em tratamentos, sendo; frutos inteiros com sementes (FI), frutos inteiros com a remoção da semente (FISS), polpa macerada (PM), frutos liofilizados com semente (LI) e frutos liofilizados sem semente (LSS). Amostras foram coletadas durante a extração nos tempos de 110 min e 360 min. Para determinação dos CFT foram utilizados 0,1 ml do extrato, 6 ml de água destilada, 0,5 ml do Reagente Folin-Ciocalteu e 2 ml de carbonato de sódio (20%), agitados por 30 segundos e incubados no escuro por 2 horas. Absorbância foi lida em 720 nm. Ácido gálico foi usado para obtenção da curva padrão. O extrato LI, obtido a partir do uso de celulases, obteve CFT superior aos demais tratamentos nos tempos de 110 min e 360 min, com valores médios de 30,44 e 29,47 mg EAG/g de amostra, respectivamente, não havendo diferença estatística entre os resultados ($p < 0,05$). Para os demais extratos, ocorreu o mesmo comportamento em relação aos tempos de extração. A forma da obtenção do extrato e o método de extração são fatores que influenciam na obtenção dos compostos fenólicos totais na pitanga. Em relação ao tempo de extração, sugere-se estudos de tempos menores para melhor verificação dessa variável.

Palavras-chave: *Eugenia uniflora*, compostos bioativos, extração não convencional.

Número do cadastro no SISGEN: AC525B6

Apoio: UDESC, CAPES, BIOLAB.