

RESUMO

Vol. 4, Nº. 1, Ano 2015

Lismaíra G. C. Garcia<sup>a\*</sup>

Daniela W. Ortiz<sup>a</sup>

Monik M. M. da Silva<sup>a</sup>

Vânia M. Alves<sup>a</sup>

Eduardo R. Asquieri<sup>b</sup>

Edson P. da Silva<sup>a</sup>

Clarissa Damiani<sup>a</sup>

Flávio A. da Silva<sup>a</sup>

<sup>a</sup>Universidade Federal de Goiás (UFG), Escola de Agronomia.

<sup>b</sup>Universidade Federal de Goiás (UFG), Faculdade de Farmácia.

\*Autor para correspondência: Setor de Engenharia de Alimentos, Escola de Agronomia – Universidade Federal de Goiás, Campus Samambaia, Rodovia Goiânia/Nova Veneza, Km 0, Goiânia, Goiás, Brasil. 74.690-900. E-mail: [lismairagarcia@hotmail.com](mailto:lismairagarcia@hotmail.com).

Telefone: +55(62)9826-1263.



II CONGRESSO DE CIÊNCIAS  
FARMACÊUTICAS DO BRASIL  
CENTRAL

UNIVERSIDADE ESTADUAL DE  
GOIÁS  
PRÓ-REITORIA DE PESQUISA E PÓS-  
GRADUAÇÃO

Endereço: BR-153 – Quadra Área  
75.132-903 – Anápolis –  
[revista.prp@ueg.br](mailto:revista.prp@ueg.br)

Coordenação:

GERÊNCIA DE PESQUISA

Coordenação de Projetos e Publicações

Publicação: 30 de Junho de 2015.

**Introdução e objetivos:** A *Myrciaria jaboticaba* (Vell) Berg, é a mais apreciada e doce das jaboticabas e a mais intensamente plantada, apresenta fruto de epicarpo fino, quase preto e muito saboroso, com maturação precoce<sup>1</sup>. Apesar da grande produção de jaboticaba no Brasil ainda há poucos estudos relacionados ao desenvolvimento do fruto. Desta forma objetivou-se com o presente trabalho caracterizar frutos de jaboticaba ao longo do seu desenvolvimento quanto ao seu potencial antioxidante.

**Metodologia:** Os frutos foram coletados na Fazenda e Vinícola Jaboticabal a 35,6 Km de Goiânia- GO. A colheita dos frutos iniciou-se aos 10 dias após a antese (DAA) e prorrogou-se até o completo amadurecimento dos frutos, com intervalos de oito dias entre as coletas. O período compreendido entre a antese (abertura da flor) e o amadurecimento foi de 34 dias. O potencial antioxidante foi determinado pelo método do DPPH<sup>2</sup>. O grau de descoloração do radical DPPH, a 517 nm pela ação dos antioxidantes, foi medido espectrofotometricamente no extrato aquoso e os resultados expressos em % de descoloração. **Resultados e discussões:** Pode-se notar que os frutos apresentaram maior potencial antioxidante aos 10 DAA, com valor médio de 76,90% de descoloração, porém com amadurecimento dos frutos estes valores foram reduzidos, e aos 34 DAA apresentou 30,17% de descoloração. Estes resultados são corroborados com outros frutos como physalis<sup>3</sup> e acerola<sup>4</sup>, os quais também apresentaram redução ao longo do desenvolvimento. Este fato pode ser justificado pela possível redução de outros compostos presentes no fruto, que apresentam potencial antioxidante, como compostos fenólicos, vitamina C e antocianinas. **Conclusões:** Pode concluir que para o melhor aproveitamento/absorção do potencial antioxidante dos frutos de jaboticaba, é indicado que estes sejam consumidos antes de seu completo amadurecimento.

**Palavras-Chave:** fisiologia; atividade antioxidante; extrato aquoso; amadurecimento.

<sup>1</sup> GOMES R. P. **Fruticultura Brasileira**. 9. ed. São Paulo: Nobel, 1983. 446 p.

<sup>2</sup> BRAND-WILLIAMS, London, v. 28, n. 1, p. 25-30, 1995.

<sup>3</sup> Severo, J.; Lima, C. S. M.; Coelho, M. T.; Rufato, A. D. R.; Rombaldi, C. V.; Silva, J. A. Atividade antioxidante e fitoquímicos em frutos de *physalis* (*Physalis peruviana*, L.) durante o amadurecimento e o armazenamento. **Current Agricultural Science and Technology**, v. 16, n. 1-4, p. 77-82, 2013.

<sup>4</sup> SOUZA, K. O. **Qualidade e metabolismo antioxidante no desenvolvimento de frutos de clones de aceroleira**. 85 f. 2012. Dissertação (Mestrado em Fitotecnia) - Universidade Federal do Ceará. Fortaleza. 2012.