



CARACTERIZAÇÃO ANTIOXIDANTE DE NOVE CULTIVARES DE MORANGUEIRO NA FRONTEIRA OESTE DO RIO GRANDE DO SUL

Karin Gibinski Schaidhauer*, Jordan Schwaab, Edilson Silva Sauzedo, Matheus Gusmão Barcelar, discentes de graduação, Universidade Federal do Pampa, Campus Itaqui

Anderson Weber e Aline Tiecher, docentes, Universidade Federal do Pampa

*karinschaidhauer.aluno@unipampa.edu.br

O morango (*Fragaria x ananassa* Duch) é uma das pequenas frutas mais explorada no Brasil, apresenta grande relevância socioeconômica sendo que sua produção é em grande parte realizada pela agricultura familiar, em que o Rio Grande do Sul é um dos maiores produtores nacionais. Esta fruta é rica em compostos de fonte antioxidante, que trazem inúmeros benefícios para a saúde, como a vitamina C e as antocianinas. Diante disso o objetivo desta pesquisa foi realizar a caracterização antioxidante de nove cultivares de morangueiro em dois pontos de maturação, cultivadas na fronteira oeste do Rio Grande do Sul. O experimento foi realizado no município de Itaqui – RS, na área experimental e no laboratório da Universidade Federal do Pampa (localizado a 29°09'21.68"S, 56°33'02,58"W com 74 m de altitude). As cultivares analisadas foram: Camino Real, Fronteras, Mercedes, Camarosa, Albion, Portola, Aromas, San Andreas e Monterey. Os frutos foram colhidos no período de 09 de outubro de 2019 a 07 de novembro de 2019, quando apresentavam coloração da superfície de 50% a 75% ou 100% vermelha. As amostras foram preparadas com utilização de um multiprocessador doméstico e a polpa obtida foi utilizada nas análises de vitamina C e para subsequente obtenção do extrato alcoólico rico em antioxidantes, para determinação de antocianinas e da capacidade antioxidante. A vitamina C foi determinada a partir da oxidação do ácido ascórbico pela titulação com iodato de potássio e os resultados expressos em mg de ácido ascórbico por 100 g de amostra. A determinação de antocianinas foi realizada por espectrofotometria de pH único utilizando etanol acidificado, com os resultados expressos em mg de cianidina-3-glicosídeo por 100 g de amostra (mg ci-3-gli/ 100g) e a capacidade antioxidante utilizando o radical ABTS e espectrofotômetro, os resultados expressos em μmol Trolox equivalente por grama ($\mu\text{mol TE/g}$). Os resultados foram submetidos a análise de variância e as médias comparadas pelo teste de Scott-Knott a 5% de probabilidade. As cultivares que apresentaram os menores teores de vitamina C foram a Camarosa, Aromas e San Andreas, não ocorreu diferença significativa entre os diferentes pontos de colheita amostrados. Para antocianinas as cultivares Fronteras, Mercedes, Portola e San Andreas obtiveram os menores teores médios, onde o estágio de maturação de 100% se mostrou superior ao de 75%. Na capacidade antioxidante as cultivares Camino Real e Aromas mostraram os maiores teores médios, não havendo diferença para os diferentes pontos de colheita. Os maiores teores encontrados de vitamina C, antocianinas e capacidade antioxidante de modo geral foram expressos pelas cultivares Camino Real, Albion, Monterey e Aromas.

**Karin Gibinski Schaidhauer, Jordan Schwaab, Edilson Silva
Sauzedo, Matheus Gusmão Barcelar, Anderson Weber e Aline
Tiecher.**

Palavras-chave: Morango; Ponto de colheita; Vitamina C; Antocianina.