

**AVALIAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E POTENCIAL ANTIOXIDANTE ENCONTRADO
NO ARAÇÁ VERMELHO (*Psidium cattleianum sabine*) E ARAÇÁ AMARELO (*P.
acutangulum* D.C.) CULTIVADOS NO MUNICÍPIO DE CAÇADOR/SC E SUA
RELAÇÃO COM A MOSCA-DAS-FRUTAS SUL-AMERICANA (*ANASTREPHA
FRATERCULUS*)**

Andressa Ana Ansiliero¹
Paula Tonatto Carlos Pereira²
Talize Foppa³
Bianca Schweitzer⁴
Janaína Pereira dos Santos⁵

Resumo: No Brasil há uma diversidade de espécies nativas frutíferas que podem ser consumidas pouco conhecidas e estudadas. O araçá (*Psidium cattleianum sabine*) é encontrado nas cores vermelha e amarela e vem ganhando destaque pelos valores antioxidantes que os frutos apresentam. Os frutos do araçá são ricos em flavonoides e antocianinas, potentes substâncias antioxidantes que funcionam como quimioatrativos para insetos, e também atuam aumentando as defesas antioxidantes de quem os consome. Esse valor nutracêutico favorece o incentivo da produção, comercialização e consumo destas frutas nativas, incentivando a produção orgânica e familiar. O presente trabalho teve como objetivo determinar os teores totais de compostos fenólicos (CFT), antocianinas (ANT) e sólidos solúveis totais (SST), na casca e na polpa, presentes no araçá-vermelho (*Psidium cattleyaum* Sabine) e no araçá-amarelo (*P. acutangulum* D.C.) cultivados no município de Caçador-SC, Brasil e relacionar esses resultados com a preferência da mosca-das-frutas sul americana (*A. fraterculus*). Os frutos foram coletados na Estação Experimental da EPAGRI, no município de Caçador em março de 2018 aleatoriamente do chão e da copa das árvores, posteriormente levados ao laboratório de pesquisa da Universidade Alto Vale do Rio do Peixe onde foram realizadas as análises físico-química. As amostras foram feitas em triplicata e os resultados apresentados na forma de média dos valores encontrados. Os teores de CFT foram determinados pelo método de Folin-Ciocalteau (MOYER et al., 2002). Os teores de ANT seguiram a metodologia adaptada de pH diferencial, descrito por Giusti e Wrolstad (2001). Os valores de SST foram determinados usando um refratômetro analógico RHB32. Os frutos para contagem populacional foram coletados em março de 2017 de maneira aleatória tanto da copa quanto do chão, dos araçazeiros vermelho e amarelo (*Psidium cattleianum*), levados

¹ UNIARP – Universidade Alto Vale do Rio do Peixe, Caçador/SC, CEP: 89.500-000, discente curso de Agronomia. E-mail: andressa.ana@uniarp.edu.br.

² UNIARP – Universidade Alto Vale do Rio do Peixe, Caçador/SC, CEP: 89.500-000, discente curso de Biologia. E-mail: paulatonatto48@gmail.com.

³ UNIARP – Docente e Coordenadora do Curso de Farmácia. Msc. em Farmácia. E-mail: farmacia@uniarp.edu.br.

⁴ EPAGRI – Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural. Docente UNIARP; Dra. em Química. E-mail: biancaschweitzer@epagri.sc.gov.br.

⁵ EPAGRI – Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural. Docente UNIARP; Dra. em Fitotecnia / Entomologia. E-mail: janapereira@epagri.sc.gov.br.

ao laboratório de entomologia, onde foram lavados e acondicionados em caixas com areia esterilizada e mantidos a temperatura e unidade relativa controladas, a cada sete dias eram realizadas as contagens de pupas que posteriormente eram colocadas em gaiolas para que houvesse a emergência das moscas. As cascas de ambos os araçás apresentaram mais compostos fenólicos quando comparadas com as polpas. O araçá-amarelo apresentou 454,8 e 382,6mg/100g de amostra na casca e polpa, respectivamente e o araçá-vermelho 483,4 e 332,7mg/100g de amostras de compostos fenólicos totais, na casca e polpa, respectivamente. O araçá-amarelo teve 14,7°BRIX, quase 20% a mais que o vermelho (11,9°BRIX). O araçá vermelho apresentou valores de antocianinas elevados na casca e baixos na polpa (78 e 3,9mg/100g de amostra, respectivamente). Já o araçá-amarelo apresentou comportamento contrário, ou seja, maiores valores de antocianinas presente na polpa em comparação a casca (11,1 e 3,3mg/100g de amostra, respectivamente). Com base nesses dados, conclui-se que ambos os araçás estudados, são excelentes opções de frutas nutritivas para serem incluídas na dieta, inclusive com casca. Conforme o monitoramento da flutuação populacional, obteve-se a emergência de 957 moscas sendo que 53,4% ocorreu do araçá vermelho e 26,6% do araçá amarelo. Por possuírem maior concentração de antocianinas e fenóis o araçá vermelho é mais atrativo para as moscas-das-frutas sul americana como evidencia o monitoramento.

Palavras-chave: Antocianinas. Fenóis. Sólidos solúveis totais. Hospedeiros nativos.