

## Taninos totais em frutos do Pantanal Sul-Mato-Grossense e efeito do tratamento térmico

Raquel Pires Campos<sup>1</sup>, Danielle Bogo, João Renato de Jesus Junqueira, Juliana Rodrigues Donadon<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Universidade Federal de Mato Grosso do Sul: Faculdade de Ciências Farmacêuticas, Alimentos e Nutrição. Email: raquel.campos@ufms.br

**Introdução:** O Pantanal possui uma quantidade diversificada de frutos que são fontes naturais de nutrientes muitas vezes desconhecidos. O conhecimento da composição dessas espécies é importante para avaliar a qualidade de matérias primas disponíveis para aproveitamento, assim como o efeito do tratamento térmico em compostos bioativos. Os taninos são uma classe de compostos fenólicos que possuem ação como antioxidante, antisséptico, cicatrizante e vasoconstritor. Em excesso podem reduzir significativamente a biodisponibilidade mineral e complexar com macromoléculas, tais como proteínas e polissacarídeos <sup>(1)</sup>. **Objetivos:** determinar o teor de taninos totais em frutos de espécies de grande ocorrência no Pantanal: *Byrsonima cydonifolia* A. Juss. (canjiqueira), *Pouteria glomerata* (Miq.) Radlk (laranjinha-de-pacu), *Vitex cymosa* Bert. (tarumã) e carandá (*Copernicia alba* Morong), em frutos frescos e após o processamento térmico. **Material e Métodos:** Os frutos foram lavados em água corrente e processados para retirada das sementes, em seguida foram adicionados em água fervente (99,7°C) na proporção de 1:1 (água:fruto) durante 15 minutos. Em seguida o excesso de água foi descartado. Foram elaborados extratos aquosos e determinou-se os teores de taninos totais por meio do reagente *Folin-Denis* <sup>(2)</sup>, com resultados expressos em mg de equivalentes de ácido tânico (EAT) por 100g de amostra fresca ou processada.

**Resultados.** Os frutos de laranjinha de pacu e de carandá obtiveram teores mais elevados de taninos totais dentre os frutos analisados do bioma Pantanal e podem ser observados na Tabela 1. Os frutos tratados termicamente por imersão em canjiqueira e tarumã apresentaram retenção do teor de taninos, com pequenas variações. Nas amostras de carandá ocorreu acréscimo dos valores de taninos devido possivelmente perda de umidade da polpa/casca deste fruto aumentando os sólidos totais. Nas amostras de laranjinha de pacu houve pequena redução do conteúdo de taninos totais após o tratamento térmico. **Conclusões:** As cascas dos frutos juntamente com a polpa corresponderam a valores consideráveis de taninos totais. O uso do tratamento térmico por imersão apresentou baixa interferência nos valores de taninos totais dos frutos de canjiqueira, carandá, laranjinha de pacu e tarumã, apresentando uma alternativa de aproveitamento para estes frutos. O tratamento térmico pode ser uma possibilidade de prolongar o período de comercialização com qualidade e segurança, facilitando seu consumo, e oportunidade de geração de renda por parte de comunidades tradicionais.

**Palavras-chave:** Espécies nativas, processamento, pasteurização.

**Agradecimentos:** FUNDECT e CNPq, pelo apoio financeiro e bolsas.

**Tabela 1.** Valores médios de taninos totais em frutos do Pantanal Sul Matogrossense, expressos em Equivalente Ácido Tânico (mg EAT.100g<sup>-1</sup>), a partir de amostras polpa/casca frescas e tratadas termicamente.

Características	In natura	Pasteurização 15 min
Canjiqueira ( <i>Byrsonima cydonifolia</i> A. Juss.)	49,85	53,97
Carandá ( <i>Copernicia alba</i> Morong)	149,95	172,19
Laranjinha-do-pacu ( <i>Pouteria glomerata</i> (Miq.) Radlk)	198,88	175,25
Tarumã ( <i>Vitex cymosa</i> Bert.)	25,38	30,91

### Referências

<sup>1</sup> PEREIRA, R. J. E CARDOSO, M. G. Metabólitos secundários vegetais e benefícios antioxidantes. **J. Biotec. Biodivers.**, v. 3, n.4: p. 146-152, 2012.

<sup>2</sup> BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Métodos físico-químicos para análises de alimentos.** Brasília: Ministério da Saúde, 2005.1018 p.