



Análise do teor de pigmentos e fenólicos do camapú (*physalis angulata* L.)

Flávia I. N. MOREIRA¹, Maíra F. LOPES², Tamires dos S. PEREIRA¹, Ítala M. V. FERNANDES¹, Lorena L. de MEDEIROS¹;

Flávia Izabely Nunes Moreira

¹Graduandos em Engenharia de Alimentos da UATA/CCTA/UFCA.

E-mail: flavia_izabely@hotmail.com

²Professora da Unidade Acadêmica de Engenharia de Alimentos - CCTA/UFCA/Pombal-PB.

O gênero *Physalis* L. é uma planta considerada arbustiva, abundante e rústica, seu fruto apresenta-se na forma de uma baga carnosa, em forma de globo, com diâmetro que varia entre 1,25 e 2,50 cm e peso entre 4 e 10 g. A busca por novos insumos provenientes de vegetais superiores é ampla, e tende em vista os seguintes parâmetros: eficácia, segurança e qualidade. No país, se procura incrementar as pesquisas científicas com plantas, em especial aquelas de origem endógena, como no caso da *Physalis angulata* L. No Brasil, o fruto é consumido como produto fino, com alto valor agregado, e está sendo incorporado nos cultivos de pequenas frutas. Assim, o propósito deste estudo foi avaliar os pigmentos e compostos fenólicos do fruto de *Physalis angulata* L visando fornecer fundamentos para a elaboração de produtos alimentícios à base deste fruto. O experimento foi conduzido no Laboratório de Análise de Alimentos – LAA do CCTA/UATA/UFCA – Campus Pombal. Utilizaram-se frutos de *Physalis* (*Physalis angulata* L) coletados no município de Paulista-PB, onde estes foram colhidos manual e aleatoriamente em diversas posições e orientações na planta. Realizou-se a determinação dos pigmentos clorofila de acordo com modificações do método de Arnon (1985) e carotenóides determinado de acordo com metodologia modificada por Silva (1993), expresso em $\mu\text{g}/100\text{g}$; Os Flavonóides Amarelos e Antocianinas ($\text{mg}/100\text{g}$) foram determinados seguindo a metodologia de Francis (1982), para os flavonóides amarelos realizou-se leitura a 374 nm, calculado através da fórmula: fator de diluição x absorvância/76,6. Como análise estatística dos dados foi utilizada a média, seguida do desvio padrão. Encontrou-se no camapú um valor para carotenóides referente a 43,45 $\mu\text{g}/100\text{g}$, onde vale salientar que a síntese e acúmulo de carotenóides em frutos pode oscilar em função da espécie, variedade, manejo, condições climáticas, estágio de amadurecimento e condições de armazenamento. Além disso, o fruto de *Physalis* L. apresentou 2,43 $\text{mg}/100\text{g}$ de clorofila, 0,61 $\text{mg}/100\text{g}$ de antocianinas e 7,3 $\text{mg}/100\text{g}$ de flavonóides. Pode-se observar que o fruto da *Physalis* L. apresenta características físico-químicas favoráveis ao aproveitamento para a produção de gêneros alimentícios, uma vez que este é uma fonte de nutrientes abundante no sertão da Paraíba, porém, desconhecida pela maior parte da população, que geralmente encontra-se com deficiência de muitas destas substâncias contidas no camapú.

Palavras-chave: camapú, pigmentos, compostos fenólicos.

