



XIX ENFRUTE
ENCONTRO NACIONAL
SOBRE FRUTICULTURA
DE CLIMA TEMPERADO

28.29.30 JULHO 2026 | PARQUE DA MAÇÃ - FRAIBURGO/SC



3º SEMINÁRIO
CATARINENSE DE OLERICULTURA

III SEMCO



**UNIVERSIDADE
FEDERAL DA
FRONTEIRA SUL**



Grupo de Pesquisa em Fruticultura
na Fronteira Sul, UFFS Chapecó

QUALIDADE NUTRACÊUTICA E POTENCIAL ANTIOXIDANTE DAS CULTIVARES DE AMORA-PRETA EM CHAPECÓ, SC

Daniele G. P. Sartori (Mestranda PPGCTA, Campus Erechim, UFFS. Bolsista CAPES. E-mail: danielle_gp@hotmail.com);

Caroline S. Freitas (Graduanda Agronomia, Monitora de Fitotecnia, Campus Chapecó, UFFS);

Angela A. S. Almeida (Mestranda PPGCTA, Campus Pinhalzinho, UDESC e Técnica de Laboratório, Campus Chapecó, UFFS);

Moisés A. Barbosa (Mestrando PPGCTA, Campus Erechim, UFFS. Bolsista CAPES);

Vanderlei Smaniotto (Doutorando PPGCTA, Campus Erechim, UFFS. Bolsista CAPES);

Clevison L. Giacobbo (Professor Titular Agronomia, Campus Chapecó e PPGCTA, Campus Erechim, UFFS)

INTRODUÇÃO

O cultivo da amora-preta (*Rubus* spp.) tem despertado grande interesse no Sul do Brasil devido ao seu alto teor de metabólitos secundários bioativos associados a benefícios à saúde humana. Contudo, a concentração e a estabilidade desses compostos sofrem forte influência da variabilidade genética de cada cultivar.

Diante disso, o objetivo deste estudo foi quantificar e comparar os compostos fenólicos totais, a atividade antioxidante e a concentração de antocianinas em seis cultivares comerciais de amora-preta produzidas em Chapecó-SC.

METODOLOGIA

Delineamento: Inteiramente Casualizado (DIC), com 6 cultivares (BRS Tupy, Cherokee, BRS Xavante, BRS Guarany, BRS Caingua e BRS Xingu) e 3 repetições.

Colheita e Armazenamento: frutos colhidos em maturação comercial no pomar experimental da UFFS (Chapecó-SC) e congelados a -18 °C por 90 dias. Processamento conjunto para evitar degradação pós-colheita.

Análises Laboratoriais:

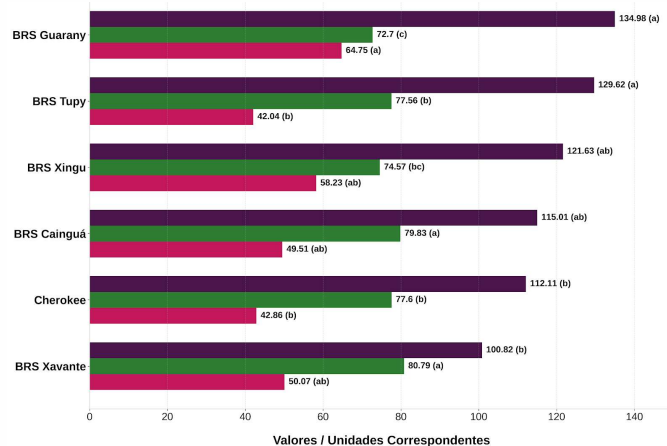
- **Compostos Fenólicos Totais (CFT):** Método de Folin-Ciocalteu (mg EAG/100g).
- **Atividade Antioxidante (AA):** Sequestro do radical DPPH (% de inibição em 3g / 10mL).
- **Antocianinas Totais (AT):** Método do pH diferencial (mg/100g).

Estatística: ANOVA, Teste de Diferença Mínima Significativa (DMS) a 5% ($p < 0,05$) e Correlação de Pearson (r).

RESULTADOS

CFT e AT: a cultivar BRS Guarany destacou-se com o maior teor de CFT e, juntamente com BRS Xingu e BRS Caingua, as maiores médias de AT.

AA: as cultivares BRS Xavante e BRS Caingua superaram significativamente a BRS Guarany.



Compostos Fenólicos (mg EAG/100g) Atividade Antioxidante (% inibição) Antocianinas Totais (mg/100g)

Gráfico 1. Parâmetros nutracêuticos e potencial antioxidante de seis cultivares de amora-preta produzidas em Chapecó (SC).

Nota: Médias seguidas por letras iguais dentro de cada parâmetro não diferem entre si pelo teste DMS ($p < 0,05$).

Correlações de Pearson (r):

- **CFT x AT:** $r = 0,92$ (positiva fortíssima).
- **CFT x AA:** $r = -0,61$ (negativa moderada).
- **AT x AA:** $r = -0,85$ (negativa forte).

Dinâmica AA: o potencial antioxidante residual nesta metodologia específica (DPPH) apresentou correlação negativa, sendo governado por outras classes de compostos (como elagitaninos ou flavonoides), que predominam na BRS Xavante e BRS Caingua.

CONCLUSÃO

Existe ampla variabilidade genética expressa entre as cultivares avaliadas sob as condições edafoclimáticas de Chapecó-SC.

A cultivar BRS Guarany é altamente indicada para a extração industrial de pigmentos naturais (alto teor de antocianinas).

As cultivares BRS Xavante e BRS Caingua são as mais recomendadas para o mercado de alimentos funcionais (*in natura* ou processados) devido ao seu superior potencial antioxidante residual.

AGRADECIMENTOS

Capes, CNPq, FAPESC, UFFS / PPGCTA e Frufsul.

PROMOÇÃO



APOIO



www.enfrute.com