

RESUMO - CARACTERIZAÇÃO QUÍMICA E FÍSICO-QUÍMICA DE ALIMENTOS (FQ) – COMPOSIÇÃO CENTESIMAL, ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS, ANÁLISE DE ALIMENTOS, BROMATOLOGIA, QUANTIFICAÇÃO DE COMPOSTOS EM ALIMENTOS, ANÁLISE DE ANTIOXIDANTES, ANÁLISES CROMATOGRÁFICAS, ESPECTROFOTOMÉTRICAS ETC., MÉTODOS NÃO DESTRUTIVOS DE ANÁLISE DE ALIMENTOS

ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA E DOS COMPOSTOS BIOATIVOS DA FRUTA PITAYA VERMELHA (HYLOCEREUS POLYRHIZUS) CULTIVADA NA AMAZÔNIA.

Manuele De Souza Santarém (m.santarem02@gmail.com)

Tatiana Melo Lopes (tati.melo.nutri@gmail.com)

Grazielle Da Costa Pontes (grazielle_cp@hotmail.com)

Francisca Das C Do A. Souza (francisca.souza@inpa.gov.br)

Dionisia Nagahama (dionenagahama@gmail.com)

A "Dragon Fruit", ou popularmente conhecida como pitaya (*Hylocereus* spp.), pertencente à família Cactaceae, nativa da América, que possui características diversificadas, ganhando destaque pelos seus valores nutricionais e funcionais que são caracterizadas pelos seus compostos fitoquímicos, dada pela coloração vermelha. O objetivo foi analisar os fatores físico-químicos e compostos bioativos da pitaya vermelha (*H. polyrhizus*) cultivada em Manaus-AM em época de seca. Após a biometria foram realizadas análises físico-químicas: sólidos solúveis, pH, acidez titulável (AT), umidade, cinzas, proteínas, lipídeos, carboidratos e compostos bioativos: fenólicos totais (FT),

antocianina, flavonoide e atividade antioxidante. A média de altura foi de 6,62±0,8 cm; 6,84±0,7cm de diâmetro; 135,15±53,8 g polpa; 66,58±13,7 g da casca; 203,17±65,2 g do fruto; 8±0,0 °Brix; 4,26±0,0 de pH; 4,0±0,3 de AT; 85,69± 0,1% de umidade; 4,21±0,2% de cinzas; 2,22±0,1 g de proteínas; 0,28±0,0 g de lipídeos; 7,6 g de carboidratos; 41,8 de kcal; 64,61±25,4 mg EqAG/100 g para FT; 33,19±0,2 mg/100 g de antocianina; 6,35±0,1 mg/100 g de flavonoides; não foi encontrado antioxidante. Os valores biométricos foram condizentes com estudos brasileiros e os valores de °Brix superiores aos encontrados na acerola (6,20 °Brix) e de pH e AT do maracujá (3,13 e 4,32, respectivamente), e pouca diferença em relação a umidade e kcal da laranja (87,62; 45,08), constituindo alto teor em cinzas comparada a goiaba (1,88%) e de proteínas em relação ao tucumã (2,09 g). A quantidade de carboidratos foi semelhante ao cubiu (7,23 g), fruto rico em pectina. Salienta-se que os valores desse estudo são semelhantes ao encontrados na pitaya vermelha de São Paulo e superior em relação a pitaya branca de Minas Gerais. Contudo, os fatores climáticos, manejo e região de cultivo e armazenamento do fruto, podem desencadear perda ou aumento de nutrientes, que possuem grandes influência em seus compostos bioativos e contribuição para uma alimentação saudável.

Palavras-chave: valor nutricional; antioxidante; pitaya.