

Avaliação do conteúdo de ácidos graxos no óleo das sementes de espécies nativas de Myrtaceae no Rio Grande do Sul.

Juliana Maria de Mello Andrade¹(IC)*, Miriam A. Apel¹(PQ), Maria do Carmo B. Raseira², José F. M. Pereira², Amélia T. Henriques¹(PQ). juandradep@hotmail.com

¹Programa de Pós-Graduação em Ciências Farmacêuticas - Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Av. Ipiranga 2752, Porto Alegre RS, CEP 90.610-000. ²Embrapa – Clima Temperado, Pelotas, RS

Palavras Chave: *Myrtaceae*, sementes, óleos vegetais.

Introdução

Myrtaceae é uma família de ampla ocorrência no Rio Grande do Sul com, pelo menos, 133 gêneros e mais de 3800 espécies¹. Frutas dessa família são fontes de compostos fenólicos, incluindo flavonóides e antocianos e de carotenóides². Essas substâncias possuem um amplo espectro de atividades bioquímicas, como antioxidante, antimutagênica e anticarcinogênica e, ainda, a habilidade de modificar a expressão gênica³.

Outros componentes importantes encontrados nas sementes dessas frutas são os ácidos graxos. Entre estes, estão os essenciais (linoléico, linolênico) que possuem grande relevância na dieta por contribuírem na regulação de diversas funções no organismo, incluindo pressão sangüínea, viscosidade do sangue e respostas imune e inflamatória⁴. Sendo assim, este trabalho teve como objetivo a identificação dos ácidos graxos presentes no óleo das sementes de como guabiju (*Myrcianthes pungens* O. Berg (D. Legrand)), araçá amarelo (*Psidium cattleianum* var. *lucidum*), araçá vermelho (*Psidium cattleianum* Sabine) pitanga (*Eugenia uniflora* L.) e feijoa (*Feijoa sellowiana* O. Berg (O. Berg)) nativas do Rio Grande do Sul.

Resultados e Discussão

Os óleos foram obtidos por extração hexânica das sementes trituradas, submetidos à hidrólise básica e analisados por CG/EM, permitindo a identificação de 8 ácidos graxos (Tabela 1). Os resultados demonstraram que a composição diversificada para as amostras, sendo que os araçás (amarelo e vermelho) e a feijoa, apresentaram como componente majoritário o ácido graxo poliinsaturado linoléico (62,78%, 77,89% e 85,90%, respectivamente).

Para o guabiju, foi observada presença majoritária do ácido monoinsaturado oléico (55,98%) e, ainda, altos teores de ácidos graxos saturados, dentre eles, o ácido palmítico (25,98%), composto de maior porcentagem dentro dessa classe. A composição do óleo da pitanga apresentou também quantidades altas de ácidos graxos saturados, com destaque para o ácido palmítico (37,94%). Também

foi observada grande porcentagem de ácidos graxos poliinsaturados, dentre eles o ácido linoléico (34,43%).

Tabela 1. Composição percentual relativa de ácidos graxos nos óleos analisados.

Ácido graxo	1	2	3	4	5
Palmítico	25,98	19,73	7,62	5,01	37,94
Palmitoléico	-	-	-	-	1,82
Estearíco	5,43	3,13	4,35	2,25	6,32
Oléico	55,98	14,36	10,13	6,84	13,3
Linoléico	9,34	62,78	77,89	85,90	34,43
?-linolênico	0,95	-	-	-	6,19
Eicosanóico	1,47	tr	-	tr	-
Linolênico	0,36	-	-	-	-

* 1: guabiju, 2: araçá amarelo, 3: araçá vermelho, 4: feijoa 5: pitanga.

Em todos os óleos analisados, os ácidos graxos são em sua maioria insaturados (mono e poliinsaturados) sendo, aproximadamente, 67% para *M. pungens*, 77% para *P. cattleianum* var. *lucidum*, 88% para *P. cattleianum*, 93% para *F. sellowiana* e 56% para *E. uniflora*.

Conclusões

Os óleos das espécies analisadas demonstraram alto teor de ácidos graxos insaturados, inclusive os essenciais (linoléico, linolênico), e, em menor escala, ácidos saturados, o que evidencia a importância do aproveitamento desses óleos na dieta humana, considerando as diversas atividades benéficas ao organismo.

Agradecimentos

CNPq e Capes.

¹ Wilson, P. G.; O'Brien, M. M.; Gadek, P. A. e Quinn, C.J. *Am. J. Bot.* **2001**, 88, 2013.

² Ruberto, G. e Tringali, C. *Phytochemistry* **2004**, 65, 2947. Lima, V. L. A. G.; Melo, E. A. e Lima, D. E. S. *Scientia Agrícola* **2002**, 59, 447. Luximon-Ramma, A.; Baborun, T. e Crozier, A. J. *Sci. Food Agric.* **2003**, 83, 496.

³ Nakamura, Y.; Watanabe, S.; Miyake, N.; Kohno, H. e Osawa, T. *J. Agricult. Food Chem.* **2003**, 51, 3309. Tapiero, H.; Tew, K. D.; Ba, G. N. e Mathe, G. *Biomed. Pharmacot.* **2002**, 56, 200.

⁴ Pawlosky, R. J.; Ward, G. e Salem, N. *Lipids.* **1996**, 31, S103. Simopolous, A. P. e Salem, N. *Lipids.* **1996**, 31, S1.