

COMPOSIÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E DE COMPOSTOS BIOATIVOS DE INTERESSE PARA INDÚSTRIA FARMACÊUTICA EM DIFERENTES VARIEDADES DE MAMÕES PRODUZIDOS EM SISTEMA ORGÂNICO

Rejiane Brandão Silveira¹; Vanessa de Oliveira Almeida²

¹Graduanda em Farmácia (FAMAM), FAMAM, rejianebrandao@gmail.com; ²Doutora em Ciências Agrárias (UFRB), FAMAM, voagro@hotmail.com.

O *Carica papaya L.* é uma espécie frutífera natural do sul do México e Guatemala produz frutos conhecidos como mamão ou papaia, pertence à família Caricaceae, seus frutos possuem grande importância econômica em nível mundial devido suas propriedades terapêuticas e nutricionais. O Brasil é o terceiro maior produtor de mamão no mundo, devido aos seus valores digestivos e nutritivos nacionalmente é uma das fruteiras mais consumidas, dentre os nutrientes presentes no mamão alguns deles são compostos bioativos como a vitamina C e carotenoides que é um precursor da vitamina A, que são compostos de interesse para indústria farmacêutica por conter propriedades: antioxidante, hepatoprotetora e anti-hipertensiva. A agricultura orgânica é uma das tecnologias de produção que mais cresce, isso porque essa tecnologia compreende a produção de alimentos sem uso de agroquímicos, que tem como finalidade minimizar contaminação da natureza e/ou do homem, com isso é promissor o cultivo do mamão orgânico pois atualmente é uma demanda do consumidor em consumir alimentos que não agridam a saúde. Diante disso este estudo tem como objetivo geral avaliar as características físico-químicas e o teor de compostos bioativos de interesse para indústria farmacêutica em polpas de variedades de mamão comerciais e não comerciais produzidas em sistema orgânico e, como objetivos específicos determinar o rendimento da polpa, caracterizar físico-quimicamente (pH, acidez titulável, sólidos solúveis e cor instrumental), caracterizar o teor de compostos bioativos (carotenoides e vitamina C) e comparar os resultados físico-químicos e de compostos bioativos de variedades comerciais e não comerciais produzidas em sistema orgânico. Trata-se de uma pesquisa quantitativa, que será realizada em um laboratório de Tecnologia de Alimentos que fica localizado em Cruz das Almas, Bahia. Os frutos serão provenientes de um sistema orgânico de produção, localizado em Lençóis, Bahia. Serão avaliados cinco 5 tratamentos, sendo três testemunhas: BS2000 (grupo solo, variedade comercial), Tainung nº1 (grupo formosa, variedade comercial), BAG CMF-075 (resistente ao fungo *phythophtora palmivora*) e duas variedades enxertadas Tainung nº1 e BS2000 ambos enxertados no BAG CMF-075. Os frutos serão colhidos no estágio dois de maturação e serão lavados, sanitizados, secos em temperatura ambiente e posteriormente serão analisados no estágio cinco de maturação, quanto aos teores de acidez titulável (% ácido cítrico), pH, sólidos solúveis (° brix), cor instrumental, vitamina C (mg 100 g⁻¹) e carotenoides totais (µg de carotenoides g⁻¹ de polpa). Serão realizadas três repetições experimentais e cada repetição será realizada em triplicata e os dados obtidos serão submetidos a análises de variância. Com essa pesquisa espera-se determinar o rendimento em polpa, quantificar o teor dos compostos bioativos (vitamina C e carotenoides) e descrever a importância desses compostos para indústria farmacêutica.

Palavras-chave: *Carica papaya*. Compostos Bioativos. Mamão. Sistema orgânico