

# Compostos bioativos e características físico-químicas de cultivares de noz-pecã cultivadas no sul do Brasil

de Oliveira Duarte T<sup>1</sup>, Foscarini SC<sup>1</sup>, Dietrich Ferreira C<sup>1</sup>, Carvalho-IR<sup>2</sup>,  
Lopes Crizel R<sup>3</sup>, Vaz Lima AD<sup>4</sup>, Martins CR<sup>5</sup>, Hoffmann JF<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Mestrado Profissional em Alimentos, Nutrição e Saúde - Instituto Tecnológico em Alimentos para a Saúde, Universidade do Vale do Rio dos Sinos, São Leopoldo, RS, Brasil.

<sup>2</sup> Universidade Regional do Noroeste do Rio Grande do Sul, Brasil.

<sup>3</sup> Departamento de Ciência e Tecnologia Agroindustrial, Universidade Federal de Pelotas, 96010-900, Pelotas, RS, Brasil.

<sup>4</sup> Doutorando em Fruticultura, Programa de Pós-graduação em Agronomia, Universidade Federal de Pelotas, Pelotas, RS, Brasil.

<sup>5</sup> Embrapa Clima Temperado, Pelotas, RS, Brasil.

Contacto: tamiduarte29@gmail.com

A noz-pecã é uma oleaginosa, muito conhecida pela quantidade de ácidos graxos poli-insaturados em sua composição. Nos últimos anos o cultivo de noz-pecã vem aumentando no estado no Rio Grande do Sul e com isso percebeu-se a necessidade de qualificar o conhecimento sobre a composição deste alimento. O objetivo deste estudo foi avaliar as características físico-químicas, perfil de ácidos graxos e compostos bioativos de cultivares de noz-pecã cultivadas em Canguçu-RS. As amostras de frutos de sete cultivares (Barton, Desirable, Elliot, Farley, Mohawk, Shawnee, Success) e uma seleção (Seleção P) de noqueira-pecã foram coletadas e avaliadas quanto a análises de coloração, composição centesimal, teores de óleo, acidez, índice de peróxidos, coeficiente de extração específica, composição de ácidos graxos e tocoferóis. Os resultados do perfil colorimétrico das diferentes cultivares de nozes mostram que para a variável luminosidade (L), a cultivar mais escura foi Barton (L=46,9) e a mais clara foi a cultivar Shawnee (L=52,2). Para umidade a variação foi de 2,95% (cv. Barton) a 8,33% (cv. Success), para proteínas a variação foi de 6,12% (cv. Elliot) a 9,61% (cv. Success), lipídeos de 59,70% (cv. Barton) a 77,08% (cv. Elliot), cinzas de 1,52% (cv. Desirable) a 1,75% (cv. Farley) e carboidratos de 12,66% (cv. Success) a 31,77% (cv. Barton). Para acidez a variação foi 0,46 a 0,62 mg KOH/g, sendo a cultivar Mohawk a com maior teor. Para peróxidos a variação foi de 3,96 (cv. Success) a 9,96 mEq/kg (cv. Shawnee) A cultivar Elliot foi a que teve maior índice de gama-tocoferol (variação de 18,19 a 31,83 mg/100g) e a cultivar Success que apresentou maior índice de delta-tocoferol (variação de 3,20 a 3,37 mg/100g). As cultivares Shawnee, Elliot e Mohawk apresentaram maiores quantidade de ácidos graxos saturados (13,73 a 15,50%), ácidos graxos monoinsaturados (49,33 a 53,53%) e ácidos graxos poliinsaturados (32,73 a 34,84%), respectivamente. Embora haja variação no perfil de ácidos graxos entre cultivares, os ácidos graxos insaturados foram predominantes, indicando melhor qualidade nutricional, mas também maior potencial de oxidação.

**Palavras-chave:** *Carya illinoensis*; nozes; óleo de pecã; ácidos graxos; nutracêuticos.