

EFEITO DA SECAGEM SOBRE CAROTENÓIDES PRESENTES EM GENÓTIPOS DE BATATA-DOCE COLORIDOS. CARVALHO, P.G.B.; SOUSA, M.R.D.; MACHADO, C.M.M. Laboratório de Pós-Colheita, Embrapa Hortaliças, C.P. 218, 70359-970, Brasília, DF, Brasil. E-mail: cpat@cnph.embrapa.br

A vitamina A é essencial para a visão, crescimento e diferenciação celular, reprodução e integridade do sistema imune. Muitas hortaliças possuem pigmentos amarelo-alaranjado-vermelhos, chamados carotenóides, capazes de dar origem à vitamina A. Porém, esses carotenóides são susceptíveis a isomerização durante o processamento, com perda da sua atividade biológica. O presente trabalho visou avaliar o efeito da secagem sobre os carotenóides presentes em genótipos de batata-doce coloridos. Tubérculos de dois genótipos, 171-3 e 665-B, foram lavados, descascados, cortados em fatias de 5 mm de espessura e secos em estufa de circulação forçada de ar, a 60°C, por 16 horas. Os carotenóides presentes no material *in natura* e após a secagem foram extraídos em acetona e analisados por cromatografia líquida de alta eficiência, em coluna C18. O principal carotenóide detectado em ambos os genótipos foi o trans- β -caroteno. Após a secagem, o teor de trans- β -caroteno diminuiu 43% e o de cis- β -caroteno aumentou 63% no genótipo 171-3. No genótipo 665-B, o teor de ambos os isômeros foi reduzido com a secagem. A perda de trans- β -caroteno foi de 36% e a de cis- β -caroteno foi de 49%. Os resultados sugerem que a secagem reduz os teores de carotenóides em batata-doce e que a quantidade perdida depende do genótipo.