

Fontes Naturais Alternativas de Zeaxantina

Renata Galhardo Borguini¹, Sidney Pacheco¹, Ronoel L. O. Godoy¹, Manuela C. P. A. Santiago¹, Allien M. R. Machado², Tiago M. C. Bacha³

1. Laboratório de Cromatografia Líquida
Embrapa Agroindústria de Alimentos
23020-470 - Rio de Janeiro - RJ.
renata@ctaa.embrapa.br
2. Ciência e Tecnologia do Rio de Janeiro
Instituto Federal de Educação
20260-100 – Nilópolis – RJ.
3. Centro Universitário Estadual da Zona Oeste
23070-200 - Rio de Janeiro - RJ.

Palavras-chave: Carotenoides, zeaxantina, *Solanum pseudocapsicum* L., *Clusia fluminensis*, *Mormodica charantia*, *Lycium barbarum*.

Resumo

A zeaxantina é um carotenoide oxigenado (xantofila) presente em quantidade minoritária nos vegetais, exceto no milho e no pequi, onde é o carotenoide majoritário, porém, encontra-se em pequenas concentrações. A luteína e a zeaxantina estão presentes na mácula e seu consumo está relacionado à redução do risco de catarata e à significativa melhora da acuidade visual. Diversos estudos epidemiológicos sugerem o importante papel protetor da zeaxantina contra a degeneração macular, uma vez que esse carotenoide acumula-se seletivamente na mácula, região central da retina, e sendo um dos responsáveis pela cor amarelada desta região. A zeaxantina está presente em poucos alimentos e em teores reduzidos, o que faz com que seja necessário buscar alternativas para promover a maior ingestão desse carotenoide. O objetivo deste trabalho foi identificar fontes naturais alternativas de zeaxantina. As matrizes foram avaliadas quanto ao teor de carotenoides totais, por método espectrofotométrico, e ao teor de zeaxantina por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência. Quatro novas fontes foram identificadas: o fruto maduro de laranjinha-de-jardim (*Solanum pseudocapsicum* L.), com teor de carotenoides totais de 14.964µg/100g e de zeaxantina de 11.412µg/100g; os arilos das sementes de *Clusia fluminensis*, com 96.738µg/100g de carotenoides totais e 82.314µg/100g de zeaxantina; os pericarpos dos frutos de Melão-de-São-Caetano (*Mormodica charantia*) com teor de 15.916µg/100g de carotenoides totais e 6.790µg/100g de zeaxantina; e os frutos de Goji (*Lycium barbarum*) desidratados apresentaram teor de carotenoides totais de 180.000µg/100g e 148.014 µg/100g de zeaxantina. Em comparação ao milho, considerado a

principal fonte de zeaxantina e que possui em média 1.229 μ g/100g, os frutos de laranjinha-de-jardim apresentaram teor de zeaxantina 9,3 vezes superior, o arilo das sementes de *Clusia fluminensis* 67,0 vezes superior, os frutos de melão-de-são-caetano 5,5 vezes e os frutos desidratados de goji foram 120 vezes superior em zeaxantina e, desse modo, podem ser considerados excelentes fontes desse carotenoide.