

Composição química e nutricional de frutos vermelhos: valiosas fontes de antioxidantes

Adriana K. Molina, Luís Palmeira, Carla Pereira*, Isabel C.F.R. Ferreira, Lillian Barros

Centro de Investigação de Montanha (CIMO), Instituto Politécnico de Bragança, Campus de Santa Apolónia, 5300-253 Bragança, Portugal
*carlap@ipb.pt

Introdução

Os frutos vermelhos como as framboesas (*Rubus idaeus* L.) e os morangos (*Fragaria x ananassa* Duch.) são considerados culturas emergentes em Portugal, com um elevado potencial de crescimento. Para além de serem amplamente apreciados pelo seu sabor, estes frutos são considerados fontes valiosas de fitoquímicos com propriedades bioativas, funcionais e nutraceuticas [1,2]. Neste estudo, foram analisados frutos de framboesa ‘Kweli’ e morango ‘Portola’ no que respeita ao seu valor nutricional (métodos AOAC), composição em açúcares (HPLC-RI) e ácidos gordos (GC-FID), bem como as suas propriedades antioxidantes (TBARS e OxHLIA).

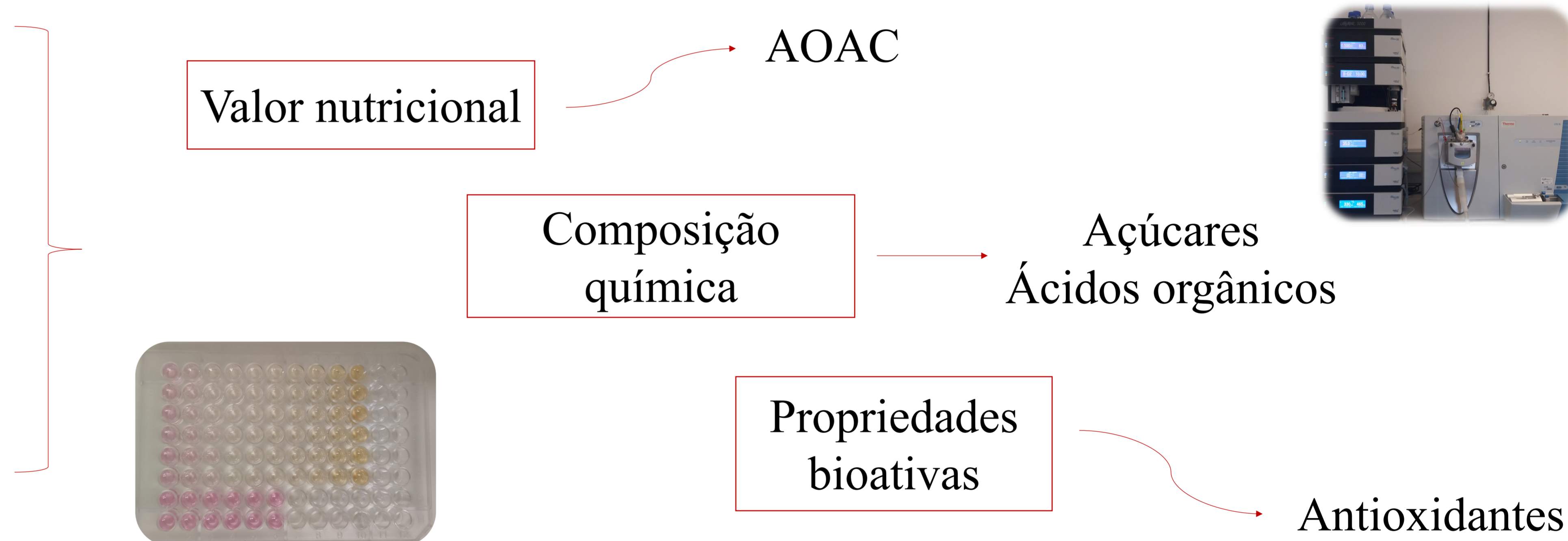
Metodologia



Framboesas



Morangos



Resultados



Conclusões

Este estudo fornece informações sobre a composição nutricional e química dos frutos de framboesa ‘Kweli’ e morango ‘Portola’, bem como a atividade antioxidante que estas matrizes proporcionam ao consumidor, corroborando a importância da sua inclusão na dieta enquanto promotores de saúde.

Agradecimentos

Os autores agradecem à Fundação para a Ciência e a Tecnologia (FCT, Portugal) e aos fundos nacionais FCT/MCTES pelo apoio financeiro ao CIMO (UIDB/00690/2020). Financiamento nacional pela FCT, P.I., no âmbito da celebração do contrato-programa de emprego científico institucional, pelos contratos de C. Pereira e L. Barros e bolsa de doutoramento de A.K. Molina (2020.06231.BD). Ao programa FEDER-Interreg Espanha-Portugal pelo apoio financeiro através do projeto TRANSCoLAB 0612_TRANS_CO_LAB_2_P.