



A IMPORTÂNCIA DO CULTIVO DOS FRUTOS DAS CACTÁCEAS NO CERRADO BRASILEIRO: PERFIL QUÍMICO DOS COMPOSTOS BIOATIVOS POR ESPECTROMETRIA DE MASSAS COM IONIZAÇÃO AMBIENTE POR PAPER SPRAY

Vinicius Serafim Coelho(1); Alexandre Gabriel Araújo(2); Ana Luiza Coeli Cruz Ramos(1); Bruna Vieira Nunes(1); Lucas Silveira Garcia(2); Viviane Dias Medeiros Silva(1); Rodinei Augusti(3); Júlio Onésio Ferreira Melo(2); Raquel Linhares Bello de Araújo(1)

*Departamento de Alimentos, Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte, Brasil(1);
Campus Sete Lagoas, Universidade Federal de São João del-Rei, Sete Lagoas/MG, Brasil(2);
Departamento de Química, Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte, Brasil (3). E-mail:
viniciusserafimcoelho16@gmail.com*

O Cerrado é um bioma que se destaca pela grande diversidade de frutos, com grande potencial químico e funcional, encontrados mesmo em ambientes extremos, com elevadas temperaturas, baixa disponibilidade de água e em solos irregulares e deficientes em nutrientes. Como um bom exemplo, a “saborosa do cerrado” (*Selenicereus setaceus* Rizz), conhecida também como “baby pitaya”, é uma cactácea endêmica do Cerrado, muito apreciada pelas características sensoriais únicas e agradáveis, que apresenta grande potencial de cultivo, adaptado a esses ambientes adversos. Porém, ainda assim, se trata de um fruto muito negligenciado e pouco explorado. Em contrapartida os pequenos produtores vêm cultivando uma espécie exótica do gênero *Hylocereus* conhecida como pitaya. O cultivo dessa Cactácea vem gerando renda para os pequenos produtores rurais e se tornou uma variedade com grande interesse mercadológico. O conhecimento sobre o perfil químico das Cactáceas frutíferas, pode corroborar para uma melhor caracterização dessas variedades, principalmente quanto aos aspectos nutricionais, promovendo o aumento do interesse na exploração e cultivo desses frutos no Cerrado. Neste contexto, o presente estudo teve como objetivo, avaliar o perfil químico do fruto da pitaya, a fim de se obter a impressão digital desses compostos, que apresentam grande interesse na saúde e nutrição humana. A técnica de espectrometria de massas com ionização ambiente por *paper spray* (PS/MS), foi utilizada para a obtenção do perfil químico da polpa e casca da pitaya, baseando-se na metodologia de Ramos *et al.* (2022). Foi possível obter, em ambas as partes do fruto, no modo negativo de ionização, a identificação de compostos da classe dos ácidos hidrobenczoicos e derivados, como ácido gálico, cafeico, quínico, ácido *p*-hidroxicinâmico, esculetina, ácido isoferúlico, ácido siríngico e 7,8-dihidroxicumarina. O trabalho, destaca a importância do conhecimento do potencial químico e funcional dos compostos das Cactáceas frutíferas, principalmente pela capacidade antioxidante destes e sua associação com diminuição da concentração de radicais livres no organismo, a redução de doenças cardiovasculares e diabetes, reforçando a importância do cultivo das variedades ainda negligenciadas, como a saborosa do Cerrado, intensificando a valorização dos frutos endêmicos, promovendo o maior conhecimento científico, no desenvolvimento de novos produtos e na geração de renda aos produtores e a comunidade, principalmente em ambientes adversos e com poucos recursos, como o Cerrado.



III Semana

INTEGRADA DO

Cerrado

20 ANOS DO DIA NACIONAL DO CERRADO

11 A 16 SETEMBRO DE 2023

Agradecimentos: Universidade Federal de Minas Gerais, Universidade Federal de São João del-Rei, CAPES e Grupo de Ensino de Pesquisa e de extensão em Química e Farmacognosia - GEPEFQ pelo apoio.

Palavras-chave: Cerrado, pitaya, produtores rurais, perfil químico, PS/MS.