



## 20 ANOS DO DIA NACIONAL DO CERRADO 11 A 16 SETEMBRO DE 2023

## PERFIL QUÍMICO DE TAIOBA POR ESPECTROMETRIA DE MASSAS COM IONIZAÇÃO PAPER SPRAY

Daniela Gomes de Moura(1); Vinicius Serafim Coelho(1); Ana Luiza Coeli Cruz Ramos(1): Bruna Vieira Nunes(1): Viviane Dias Medeiros Silva(1): Marinalva Woods Pedrosa(2); Juliana Maria de Oliveira(2); Rodinei Augusti(3); Júlio Onésio Ferreira Melo(4); Raquel Linhares Bello de Araújo(1)

(1) Departamento de Alimentos, Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte, Brasil, E-mail: danielagomes2014@outlook.com; (2)Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais - Centro-Oeste, Prudente de Morais, Brasil; (3) Departamento de Química, Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte, Brasil; (4) Campus Sete Lagoas, Universidade Federal de São João del-Rei, Sete Lagoas/MG, Brasil

O Cerrado é o segundo maior bioma da América Latina, sendo caracterizado por sua diversidade e por ocupar uma extensão territorial de 25% do Brasil. No entanto, o Cerrado perdeu grande parte da vegetação nativa devido ao avanço da agropecuária. No presente, uma iniciativa que foi implementada para promover a recuperação desse bioma consiste no incentivo à agricultura familiar, visto que reduz os impactos causados ao meio ambiente, além de contribuir para geração de empregos, desenvolvimento rural, segurança alimentar e produção de alimentos locais e sazonais. Atualmente, observa-se um crescimento da incidência da agricultura familiar, tornando-a em uma alternativa viável para gerar renda e garantir o acesso a alimentos saudáveis para o consumo das próprias famílias. Dentre as culturas, têm-se as plantas alimentícias não convencionais (PANCs). Estas têm sido cada vez mais consumidas, devido às ações que buscam soluções sustentáveis que reduzam a fome e a desnutrição fornecendo nutrientes essenciais com baixo custo, sendo então de interesse para os agricultores. A Xanthosoma sagittifolium, popularmente conhecida no Brasil como taioba, é uma espécie nativa da América do Sul. A taioba é considerada uma PANC, uma vez que é um alimento característico de determinadas regiões e que não está amplamente inserido na dieta habitual da população. A taioba possui maior adaptabilidade de cultivo quando comparada aos demais folhosos, é fonte de proteína, fibras, vitamina C, cálcio e ferro. Ainda, é relatado como fonte de compostos bioativos como carotenoides, licopeno e compostos fenólicos que podem exercer efeitos benéficos à saúde. Desse modo, considerando que o folhoso é fonte de nutrientes, possui fácil cultivo, pode contribuir para a redução da insegurança alimentar e por apresentar um potencial para exploração comercial, justifica-se o presente estudo que teve como objetivo avaliar o perfil químico da taioba, utilizando o método de ionização ambiente por paperspray acoplado à espectrometria de massas (PS-MS) (SILVA et al., 2021). No modo de ionização negativo foram identificados vários compostos, em sua maioria das classes flavonoides, ácidos graxos, fenilpropanoides e terpenoides. Foram identificados também 10 compostos no modo de ionização positivo, pertencentes principalmente às classes de flavonoides e ácidos graxos, como crisoeriol e ácido  $\alpha$ linolênico. Portanto, o estudo contribuiu para o conhecimento do potencial químico e funcional dos compostos presentes na taioba, evidenciando a importância desse estudo para corroborar com mais informações sobre a planta.

Agradecimentos: Universidade Federal de Minas Gerais e Universidade Federal de São João del-Rei, Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas (EPAMIG – Centro-Oeste) e Grupo de Ensino de Pesquisa e de extensão em Química e Farmacognosia-GEPEFQ pelo apoio.







## 20 ANOS DO DIA NACIONAL DO CERRADO 11 A 16 SETEMBRO DE 2023



Palavras-chave: PANC, Xanthosoma sagittifolium, perfil químico, PS/MS.