

* **Estudo de carotenóides pro-vitamínicos "A" de alguns frutos da região Amazônica.** Suely Gomes da Nóbrega(*); Lúcia Pereira Barroso(*); Helyde Albuquerque Marinho(**) INPA.

Os carotenóides são pigmentos naturais de cores amarelo, laranja e vermelho, presentes em certas frutas, legumes, flores e frutos do mar. Atualmente são conhecidos cerca de 400 tipos diferentes de carotenóides. Estes são usados como aditivos (corantes) alimentares, entretanto é na nutrição que os carotenóides ganham maior importância devido alguns deles se transformarem em vitamina "A", através de um sistema oxidativo presente na mucosa intestinal. Os carotenóides precursores de vitamina "A" mais encontrados na natureza são *alfa-caroteno*, *beta-caroteno* *gama-caroteno* e criptoxantina, contudo o de maior mérito é o *gama-caroteno* e seus isômeros tendo em vista a sua maior atividade de vitamina "A" em relação aos demais. A região Amazônica possui uma reserva nativa de muitas frutas coloridas, assim com o objetivo de conhecer o potencial vitamínico "A" foram estudados; tucumã (*Astrocoryum oculeatum*), umari (*Paraqueiba sericea*) e sapota (*Manikora achras*). O estudo parte da obtenção dos óleos através da extração com acetona resfriada. Após a saponificação do extrato com KOH a 10% em metanol, adotou-se a metodologia de Rodriguez *et al*, 1976. O teor de Vitamina "A" foi calculado segundo a recomendação da National Academy of Science - National Research Council, 1980.

Pelos resultados obtidos pode-se concluir que as quatro variedades de frutos (tucumã, umari, pupunha e sapota) são fontes de vitamina "A" pois 100g de polpa destes frutos poderiam contribuir com 153,4%, 163,1%, 128,9% e 170,15% respectivamente das necessidades diárias de vitamina "A" para um homem adulto. (INPA, CNPq).

(*) Bolsista de Iniciação Científica

(**) Orientador