

EXTRAÇÃO E QUANTIFICAÇÃO DE ANTOCIANINAS DE ROSELLA (*Hibiscus sabdariffa*) EM MEIO AQUOSO

SANTOS, Luan Gustavo¹ (luan_ocz@live.com); **DALEASTE, Luana Teixeira**¹ (nana_td_xd@hotmail.com); **VIEIRA², Maria do Carmo** (mariavieira@ufgd.edu.br); **FAKHOURI, Farayde Matta**³ (farayde@gmail.com); **MARTELLI, Silvia Maria**³ (silviamartelli@ufgd.edu.br);

¹ Discente do Curso de Engenharia de Alimentos da UFGD;

² Faculdade de Ciências Agrárias, UFGD;

³ Faculdade de Engenharia, UFGD;

A aceitabilidade de produtos comestíveis está ligada diretamente à sua coloração. Por isso, os alimentos possuem um adicional de corantes para que possam obter cores vivas e atraentes ao consumidor. Os corantes são substâncias ou mistura de diversas substâncias, que tem por objetivo intensificar a cor de produtos processados. Atualmente, o uso de corantes sintéticos é amplamente difundido dentro das industriais de alimentos por apresentarem menores custos de produção e maior estabilidade em relação aos naturais. Porém, estudos comprovaram que estas substâncias sintéticas não são totalmente excretadas pelo corpo humano e, ao longo prazo, podem causar doenças, como câncer. Por isso houve o interesse em extrair pigmentos de fontes naturais e, conseguir manter características benéficas, estabilizar sua cor e aplicar em um produto alimentício. Os corantes naturais vêm ganhando espaço por oferecer características benéficas como, antioxidantes, vitamina A e por, muitas vezes, não causarem alergias em pessoas, isso porque não possuem tantos compostos químicos em relação aos corantes artificiais. Estes corantes naturais podem ser obtidos pela extração de flores, frutos ou caule de plantas, utilizando diversos solventes. Em sua grande maioria, os corantes naturais sofrem mudanças de coloração conforme o pH do meio, por isso, a extração de uma única planta, pode gerar grande variação de pigmentos, o que pode ser interessante para a indústria de alimentos. As antocianinas são corantes encontrados em vegetais, responsáveis pela coloração de flores, frutas e folhas de azul a vermelho. Os métodos convencionais de extração de pigmentos usualmente empregam ácido hidrocloreídrico diluído em metanol. Como o metanol apresenta características tóxicas, os pesquisadores que trabalham com alimentos preferem a utilização de solventes não tóxicos como a água. O objetivo deste estudo foi avaliar o tempo de extração do corante de rosella (*Hibiscus sabdariffa*), utilizando água como solvente. O preparo do extrato foi feito, utilizando os cálices secos, estes foram colocados em vidro âmbar para que ficassem protegido da luz. Foram adicionados 10 mL de água destilada em cada amostra e deixadas em agitação a 150 rpm, durante 24 hs, as amostras foram coletadas a cada 2h e lidas em espectrofotômetro a um comprimento de onda de 350 nm. Os resultados demonstraram que não houve diferença significativa na quantificação das antocianinas extraídas após 2h da extração feita após 24h. Em 2h de extração o pigmento foi totalmente extraído utilizando-se água como solvente, demonstrando o potencial de aplicação deste como corante.

Palavra-chave: Antocianinas. *Hibiscus sabdariffa*. Extração.

Agradecimentos: Ao CNPq e a UFGD pelo auxílio financeiro.