

**ANTOCIANINAS E INTENSIDADE DA COR EM EXTRATOS DE *Hibiscus sabdariffa*:  
INFLUÊNCIA DO MÉTODO DE OBTENÇÃO DO EXTRATO**

MARTINS, Denise Rubinho dos Santos<sup>1</sup> (deniserubinhosm@gmail.com); GIUNCO, Aline Janaina<sup>2</sup> (alinejgiunco@gmail.com); SANJINEZ-ARGANDOÑA, Eliana Janet<sup>3</sup> (elianaargandona@ufgd.edu.br).

<sup>1 e 2</sup> Discente do curso de Pós Graduação Biologia Geral/Bioprospecção da UFGD – Dourados;

<sup>3</sup> Docente da Faculdade de Engenharia da UFGD – Dourados.

O *Hibiscus sabdariffa* popularmente conhecido como rosela ou vinagreira, possui alto teor de antocianinas, que por sua vez são importantes corantes naturais conhecidos como um composto bioativo por promover efeitos benéficos à saúde na prevenção de processos oxidativos, atividade antitumoral e atividade antibacteriana. Vários solventes orgânicos são utilizados para a extração de antocianinas, porém a eficiência da extração também pode variar em função das etapas do método de extração. Diante disso, o objetivo deste estudo foi verificar a influencia do método de obtenção do extrato aquoso de cálices de *H. sabdariffa* no teor de antocianinas e na cor. Os extratos dos cálices de rosela foram obtidos por dois métodos: (A) Extração aquosa por turbolização com proporção de cálices:água de 1:1(m/v) durante 5 min. a 25°C e filtração simples (uma única vez) e (B) Extração aquosa por turbolização com proporção cálices:água de 1:1(m/v) durante 5 min a 25°C e filtração fracionada (três vezes). Os extratos e os resíduos das extrações foram analisados quanto ao teor de antocianinas, pelo método de diferença do pH e a cor, determinando os parâmetros claridade (L\*), vermelho (a\*), cromaticidade (C\*) e tonalidade (h\*). A filtração fracionada empregada no método B influenciou na extração das antocianinas obtendo-se um extrato com maior conteúdo (2,2 mg/100g) em relação ao extrato obtido pelo método A (1.8 mg/100g). Esses resultados foram confirmados pelo menor conteúdo de antocianinas obtido nos resíduos da extração do método B. Em relação à cor, os valores obtidos para os parâmetros a\*, C\* e h\* mostraram maior intensidade da cor bordô, cor característica do *H. sabdariffa* no extrato obtido pelo método B, sendo correlacionado com o conteúdo de antocianinas. Demonstrando que a filtração fracionada no método de extração por turbolização, favorece à extração das antocianinas e, a análise da cor mostrou correlação com a extração dos pigmentos.

**Palavras-chave:** Rosela, turbolização, flavonoides.

**Agradecimentos:** Os autores agradecem aos órgãos financiadores CAPES, CNPq e FUNDECT, pelo apoio financeiro.