



T682

ESTABILIDADE DE ANTOCIANINAS DE CAMU-CAMU EM SISTEMA TAMPÃO

Daniela Dias Valim (Bolsista PIBIC/CNPq) e Profa. Dra. Adriana Zerlotti Mercadante (Orientadora), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

A tendência mundial em consumir alimentos naturais e que possuam compostos bioativos tem crescido nos últimos anos. Entretanto, os extratos de antocianinas que são uma das escolhas dentre os corantes vermelhos escuros, possuem baixa estabilidade. Considerando que o camu-camu é uma fonte de antocianinas, e que a sua estabilidade ainda não foi avaliada, este estudo teve como objetivo estudar o comportamento de extrato bruto de antocianinas de camu-camu em tampão citrato-fosfato a pH 2,5, na presença e ausência de luz e de oxigênio. O extrato de antocianinas de camu-camu foi obtido pela extração das cascas dos frutos com solução metanólica de HCl 0,5N, seguido de concentração. A estabilidade foi monitorada através da absorvância na região do visível e de parâmetros de cor em escala CIELAB. A constante de velocidade de degradação (k_{obs}) do sistema em presença de ar e luz, $k_{obs} = 3,5 \times 10^{-2} \text{ h}^{-1}$, foi maior do que na ausência de luz, $k_{obs} = 2,9 \times 10^{-2} \text{ h}^{-1}$. Em atmosfera inerte e ausência de luz, a degradação do extrato de antocianinas foi ainda menor, $k_{obs} = 1,7 \times 10^{-2} \text{ h}^{-1}$. Estes resultados comprovam os efeitos deletérios da luz e do oxigênio sobre os pigmentos antociânicos. Nas medidas instrumentais de cor, a variação no ângulo hue indicou uma mudança de tonalidade de vermelho para amarelo à medida que houve degradação das antocianinas.

Estabilidade - Antocianinas - Cor