



T0751

PROPRIEDADES ANTIOXIDANTES E DE COR DE EXTRATOS DE URUCUM

Cláudia Regina Cardarelli (Bolsista PIBIC/CNPq) e Profa. Dra. Adriana Zerlotti Mercadante (Orientadora), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

Os extratos de urucum além de proporcionarem cor aos alimentos, que é considerado um dos principais atributos na escolha de um produto alimentício, possuem propriedades antioxidantes benéficas à saúde humana. Considerando que o Brasil é o maior produtor mundial de urucum, o presente estudo teve como objetivos a determinação dos teores de bixina e de polifenóis totais, da capacidade anti-radical livre e dos parâmetros de cor em extratos de urucum de diferentes polaridades. A determinação de polifenóis totais foi realizada através do método de Folin-Ciocalteu, de bixina por espectrofotometria e a capacidade anti-radical livre foi baseada no potencial de redução dos radicais ABTS^{•+} e DPPH[•]. Como a cor dos extratos alterou os resultados das análises de flavonóides e de DPPH[•], estes dados foram descartados. A maior eficiência da extração de bixina foi obtida com acetato de etila (4,9 mg bixina/g urucum) e a menor com metanol/água e etanol/água (1:1), 0,3 mg bixina/g urucum. Por outro lado, os maiores teores de polifenóis foram verificados nos extratos polares, máximo de 184 GAE/100g urucum no extrato metanólico. Em todos os extratos, foi observada alta correlação ($R^2=0,9788$) entre a atividade antioxidante e o conteúdo de polifenóis totais, entretanto não houve correlação com os teores de bixina. Por outro lado, dentre os parâmetros de cor, o componente vermelho (a^*) mostrou a maior correlação com o teor de bixina ($R^2=0,842$). Os resultados desse estudo mostraram uma boa eficiência dos solventes polares na extração de compostos antioxidantes, enquanto que para a obtenção de cor, o acetato de etila, de polaridade intermediária, foi o melhor solvente.

Urucum - Propriedades antioxidantes - Cor