



## **ANTOCIANINAS DOS FRUTOS DO *Centrum sendtniranum*: IDENTIFICAÇÃO, ESTUDO DA SUA ESTABILIDADE E ESTABILIZAÇÃO**

Maria Carolina Cardinalli da Costa (Bolsista PIBIC/CNPq) e Profa. Dra. Florinda Orsatti Bobbio (Orientadora), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

A estabilidade das antocianinas existentes nos extratos bruto e purificado dos frutos da *Centrum sendtniranum* foi estudada a pH 2,2 ; 3,0 e 4,0, em presença e ausência de luz. O pH também é um fator de grande influência na estabilidade das antocianinas, sendo que estas são mais estáveis em pHs mais ácidos. O extrato bruto apresenta uma cor vermelha em pH mais ácido (pH 2,2 e 3,0) e cor mais roxa em pH menos ácido (pH 4,0). O extrato bruto apresentou maior estabilidade a pH 4,0 e menor a pH 2,2. No extrato purificado foi estudada a estabilidade apenas a pH 2,2 e 3,0, uma vez que a pH 4,0 já houve, de início, forte degradação dos pigmentos, observando que em pH 2,2 a estrutura é mais estável que em pH 3,0. Foi também iniciada a identificação da antocianina principal da *Centrum sendtniranum*. Métodos espectrofotométricos e cromatográficos, indicou a presença de uma delphinidina ou petunidina como aglicona glicosilada. O espectro indica também a possível presença de um ácido orgânico.

Antocianina - Fruto - Estabilidade