



EXTRAÇÃO DOS PIGMENTOS DAS PARTES AÉREAS DA BETA VULGARIS E ESTUDO DA SUA ESTABILIDADE

Fábio Batista Claudino (Bolsista SAE/UNICAMP) e Prof. Dr. Paulo A. Bobbio (Orientador),
Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

Tendo em vista a importância dos corantes naturais para a indústria alimentícia e limitações quanto ao uso dos corantes artificiais, este trabalho traz um estudo da estabilidade dos pigmentos extraídos das partes aéreas da *Beta Vulgaris*, descartadas comercialmente. Entre os corantes naturais a betalaína, corante extraído da beterraba, seria um substituto para os corantes vermelhos. A betalaína extraída foi quantificada e analisado o efeito do pH, luz e temperatura na sua estabilidade e também foi quantificada a concentração de açúcar e nitrato. Na quantificação do pigmento foram utilizados os métodos descritos por NILSSON e SCHWARTZ. Já para a estabilidade a diferentes pH, luz e temperatura foram utilizados métodos espectrofotométricos. Para a quantificação das concentrações de açúcares e nitrato foram utilizados os métodos de Munson&Walekr e GINÉ respectivamente. Observou-se a variação da estabilidade do pigmento com a variação de pH, sendo mais estável a pH 4.5 e 5.0. Com relação a luz e temperatura, foi observada uma queda da estabilidade na presença de luz e uma degradação significativa do pigmento com a elevação da temperatura. Sabe-se que o O₂ reduz a estabilidade. Observou-se uma menor concentração do pigmento nas partes aéreas comparada ao tubérculo da beterraba.

Beterraba - Pigmentos - Estabilidade