

E346

### ASPECTOS ANALÍTICOS DE ANTOCIANINAS EXTRAÍDAS DE HORTÊNSIAS: CARACTERIZAÇÃO E APLICAÇÕES

Patrícia Gisela Sampaio (Bolsista PIBIC/CNPq) e Profa. Dra. Adriana Vitorino Rossi (Orientadora),  
Instituto de Química - IQ, UNICAMP

Antocianinas são pigmentos encontrados em vegetais, conferindo-lhes cores de vermelho a azul. Também têm a característica de mudar de cor com o pH, sendo vermelhas em meio ácido, tendendo ao azul em pH maior que 9, podendo chegar a verde e amarelo em meio fortemente alcalino. Curiosamente, as flores de hortênsias (*Hydrangea sp*) são azuladas quando cultivadas em solo ácido e rosas em solo alcalino, o que foi investigado neste trabalho. Otimizou-se a extração destes pigmentos por maceração e imersão das pétalas em solução de etanol e HCl 0,1 mol L<sup>-1</sup>, até pH 1,5. A caracterização visual indicou que o extrato de hortênsia pode ser utilizado como indicador de pH, já que assume cores diferentes em função de pHs variando de 1 a 13. Fez-se também um estudo qualitativo para identificar a presença das antocianinas nestas flores, com espectrofotometria UV-VIS e cromatografia líquida de alta eficiência. As absorções características desses pigmentos na região do visível (465-550 nm) e ultra-violeta (270-280 nm) permitiram identificar a presença das antocianinas, o que foi confirmado pela análise cromatográfica, tendo sido identificadas as antocianinas: delphinidina-3-glicose, cianidina-3-soforose, cianidina-3-galactose, pelargonidina-3-glicose e peonidina-3-galactose. Estudos com cátions metálicos indicaram a interação do extrato com Fe<sup>2+</sup> em meio ácido como responsável pela coloração azul característica.

Hortênsia – Antocianina – Indicador Ácido-Base