



E0495

ANTOCIANINAS DE JUSSARA (EUTERPE EDULIS): IDENTIFICAÇÃO, QUANTIFICAÇÃO E TEMPERATURA DE DECOMPOSIÇÃO DO EXTRATO

Gustavo Giraldi Shimamoto e Profa. Dra. Adriana Vitorino Rossi (Orientadora), Instituto de Química - IQ, UNICAMP

Antocianinas (ACYS) são corantes naturais da classe dos flavonóides, que conferem cor em algumas flores e frutas. O fruto da palmeira jussara (*Euterpe edulis* Mart), explorada no sul e sudeste do Brasil pela extração do seu palmito e sua madeira, contém elevada concentração de ACYS, comparável a outras frutas brasileiras como acerola e jambolão. Neste trabalho, diversas características de extrato de jussara foram investigadas com diferentes técnicas analíticas. Usando cromatografia líquida de alta eficiência, foram identificadas três ACYS no extrato, incluindo cianidina-3-glicosídeo, através de relações empíricas. A quantificação total de ACYS foi realizada por método espectrofotométrico oficial, obtendo-se 608 ± 8 mg de ACYS por 100 g de fruta. A avaliação da estabilidade do extrato em altas temperaturas realizadas através de análises termogravimétricas indicaram que o extrato é estável até 130°C , o que favorece processos de concentração e de esterilização do extrato por aquecimento. Além da alta estabilidade, o extrato de frutos da jussara apresentam elevada concentração de ACYS, o que sugere um grande potencial para aplicações industriais.

Antocianinas - Jussara - Caracterização