



Extração de corante natural da erva-mate para aplicação em produtos alimentícios ⁽¹⁾

Matheus Samponi Tucunduva Arantes ^(2, 5), Cristiane Vieira Helm ⁽³⁾, Washington Luiz Esteves Magalhães ⁽³⁾ e Vítor Renan da Silva ⁽⁴⁾

⁽¹⁾ Trabalho realizado com apoio financeiro da Fundação Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (Capes).

⁽²⁾ Estudante de Doutorado, Programa de Pós-Graduação em Engenharia de Alimentos, Universidade Federal do Paraná, Curitiba, PR. ⁽³⁾ Pesquisadores, Embrapa Florestas, Colombo, PR. ⁽⁴⁾ Professor, Departamento de Engenharia Química, Universidade Federal do Paraná, Curitiba, PR. ⁽⁵⁾ matheussamponi@ufpr.br

Resumo — A clorofila, corante verde natural, é um composto antioxidante e atóxico que pode ser utilizado nos produtos alimentícios e cosméticos em substituição aos corantes artificiais, alternativa em destaque devido ao crescente interesse comercial nos produtos naturais. Tendo isso em vista e considerando-se a grande produção brasileira de erva-mate, o presente trabalho visa a obtenção de extratos de clorofila em óleo de soja a partir de folhas de erva-mate. Para tanto, um estudo de extração sólido-líquido de clorofila em óleo vegetal comercial foi conduzido, avaliando-se os parâmetros de maior influência no processo: temperatura (50 – 70 °C) e razão sólido-líquido (25 – 50 g folha L⁻¹ óleo). Observou-se que a extração de clorofila pode ser, de fato, realizada em óleo vegetal a partir do processo de extração sólido-líquido e ambos os parâmetros têm grande influência no resultado, sendo a melhor condição avaliada aquela conduzida em 70 °C com 50 g folha L⁻¹ óleo, resultando na maior concentração de clorofila no extrato (73,2 mg L⁻¹). Concluiu-se que a extração de clorofila pode ser realizada a partir de folhas de erva-mate, sendo um potencial produto para empresas de processamento da planta. O óleo vegetal enriquecido com clorofila pode ser comercializado para diversos segmentos da indústria de alimentos, podendo ser utilizado na formulação de óleo composto ou no preparo de alimentos em geral, conferindo ao produto um tom esverdeado. Estudos subsequentes de extração do corante natural em óleo mineral para aplicação em cosméticos ainda serão conduzidos.

Termos para indexação: *Ilex paraguariensis*, clorofila, extração sólido-líquido, óleo de soja, antioxidante.