

# Otimização do processo de extração de antocianina em frutos de açaí (*Euterpe oleracea* Mart.) para quantificação analítica

Larissa Kelly da Gama Favacho<sup>1</sup>, Danielle Miranda de Souza Rodrigues<sup>2</sup>, Rayane da Mota Rios<sup>3</sup>, Ivana Meyce Ferreira Mota<sup>4</sup>, Valeria Saldanha Bezerra<sup>5</sup> e Leandro Fernandes Damasceno<sup>6</sup>

<sup>1</sup> Graduanda em Engenharia Florestal, bolsista de Iniciação Científica PIBIC/CNPQ da Embrapa Amapá, Macapá, AP

<sup>2</sup> Engenheira Florestal, mestranda em Biodiversidade Tropical, estagiária da Embrapa Amapá, Macapá, AP

<sup>3</sup> Engenheira Florestal, mestranda em Biodiversidade Tropical, estagiária da Embrapa Amapá, Macapá, AP

<sup>4</sup> Graduanda em Engenharia Florestal, bolsista de Iniciação Científica PIBIC/CNPQ da Embrapa Amapá, Macapá, AP

<sup>5</sup> Engenheira-agrônoma, doutora em Ciência dos Alimentos, pesquisadora da Embrapa Amapá, Macapá, AP

<sup>6</sup> Engenheiro de Alimentos, mestre em Engenharia Química, analista da Embrapa Amapá, Macapá, AP

Dentre os frutos que possuem alta concentração de antocianinas, destaca-se o açaí (*Euterpe oleracea* Mart.), que é muito explorado no Amapá. As antocianinas são compostos químicos responsáveis pela coloração do fruto e são relatadas como potentes antioxidantes. A Embrapa Amapá desenvolve pesquisas com o açaí. O Laboratório de Alimentos, por sua vez, realiza análise de quantificação de antocianinas totais pelo método espectroscópico do pH único. As metodologias são constantemente atualizadas, quando são conhecidos estudos que sugerem melhorias nos procedimentos. A quantificação de antocianinas é dependente da escolha do método de extração bem como da solução extratora. O objetivo desse trabalho foi otimizar a metodologia de quantificação de antocianinas utilizada no laboratório, selecionando o melhor solvente para extrair as antocianinas dos frutos do açaí a partir de um gradiente hidroalcoólico (Etanol 70%, 80% e 95%), com diferentes agentes acidulantes (ácido clorídrico e ácido cítrico) e tempos de extração (24h e 48h). Os frutos de açaí foram pesados, em triplicata, em recipientes plásticos envoltos de papel alumínio. Foram adicionados 180 mL de cada solvente extrator (combinação solvente e acidulante) e deixando-se o material em repouso por 24h e 48h a 5°C, ao abrigo da luz, para extração. No total foram obtidas 12 combinações de extração (solvente x acidulante x tempo de extração). Após o tempo de extração, o material foi filtrado diretamente em balão volumétrico de 200 mL e aferido, obtendo assim o extrato concentrado. A metodologia de quantificação seguiu o procedimento descrito por Fuleck e Francis (1968). O grau de extração foi maior quando o tempo de extração foi de 48h para todas as combinações solvente/acidulante. Obteve-se como melhor solvente extrator o etanol 95% acidificado com ácido cítrico (69,64 mg de antocianinas totais/100g de fruto). O resultado sugere mudanças no procedimento analítico de quantificação de antocianinas do laboratório.

2018

IV Jornada Científica



**Palavras-chave:** metodologia, etanol, pH único.