

AVALIAÇÃO DE DIFERENTES SOLUÇÕES EXTRATORAS UTILIZADAS PARA O MELHORAMENTO DA COLORAÇÃO DA FARINHA DE BERINJELA (*SOLANUM MELONGENA*, L.). PEREZ, P. M. P¹; BARBOSA, C. F¹; WILBERG, V. C²; CORNEJO, F. E. P. ². ¹Mestranda em Ciência e Tecnologia de Alimentos – Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro - RJ. ²Pesquisador da EMBRAPA Agroindústria de Alimentos – RJ.

A berinjela (*Solanum melongena*, L.) pode ser desidratada para a obtenção de uma farinha, cuja principal característica é ser rica em fibras totais, podendo ser utilizada para a elaboração de vários produtos, complementando deste modo, o aporte diário de fibras na alimentação humana. Devido à presença de antocianina na casca do fruto íntegro, verificou-se que a farinha de berinjela apresentava uma coloração escura, resultando conseqüentemente em produtos finais de mesma coloração, podendo comprometer sua aceitabilidade pelo consumidor. Uma das formas de se minimizar o escurecimento da farinha de berinjela seria retirando-se da casca, porém há uma maior necessidade de mão-de-obra, implicando em um maior tempo de preparo e maior custo do produto final, além de ocorrer maior perda de fibras insolúveis. O trabalho objetivou avaliar diferentes soluções extratoras do corante natural antocianina das cascas do fruto íntegro para melhorar a qualidade tecnológica da farinha de berinjela. As soluções extratoras utilizadas foram soluções a 5% p/p de hidróxido de sódio, ácido clorídrico, ácido cítrico e metabissulfito de sódio. Os frutos foram colocados em recipientes plásticos contendo as respectivas soluções e permanecendo por um período de 12 horas. Após este período, verificou-se que os frutos que permaneceram na solução de hidróxido de sódio apresentaram alterações físicas na casca, a antocianina não foi extraída, além de poder ocorrer migração do hidróxido de sódio para o interior dos frutos. Já o ácido clorídrico apresentou grande eficiência enquanto solução extratora do corante, porém dissolveu compostos da parede celular, deixando a berinjela com consistência alterada, tornando-a imprópria para o processo de secagem. Por ser um ácido fraco, o ácido cítrico em um período de 12 horas não conseguiu solubilizar uma porção significativa da antocianina, isto é, os frutos permaneceram com sua coloração quase original. O metabissulfito de sódio foi a solução extratora que apresentou maior eficiência, uma vez que extraiu toda antocianina da casca, deixando a berinjela descorada, sem causar injúrias físicas e deixando os frutos íntegros, próprios para a secagem. Conclui-se que o metabissulfito de sódio é a solução extratora ideal para retirar-se seletivamente a antocianina da casca da berinjela íntegra, sem alterações das características intrínsecas da mesma.