

AVALIAÇÃO POR CLAE DO COEFICIENTE DE RENDIMENTO DAS ANTOCIANINAS MAJORITÁRIAS CIANIDINA-3-O-GLICOSÍDEO E CIANIDINA-3-RUTENOSÍDEO NO SUCO CLARIFICADO DE AÇAÍ (*Euterpe oleracea* Mart.).

Gouvêa, A. C. M. S. (1); Araujo, M. C. P. (2), Couto, D. S. (1); Godoy, R. L. O. (2); Cabral, L. M. C. (2)

(1) Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro. Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos. Rio de Janeiro, RJ

(2) Embrapa Agroindústria de Alimentos. Av. das Américas 29.501, Guaratiba, CEP: 23020-470, Rio de Janeiro, RJ

A avaliação do coeficiente de rendimento das antocianinas do suco de açaí (*Euterpe oleracea* Mart.) após processo de microfiltração (MF) até então não era realizada na Embrapa Agroindústria de Alimentos, devido a dificuldades de se obter padrões que permitissem a quantificação de cada uma individualmente. O objetivo deste trabalho foi calcular o coeficiente de rendimento das antocianinas majoritárias do açaí (cianidina-3-O-glicosídeo e cianidina-3-O-rutenosídeo), em cada etapa do processo de clarificação, através da cromatografia líquida de alta eficiência (CLAE). O método cromatográfico seguido foi baseado na metodologia descrita por Brito *et al.* (2007) com adaptações feitas pelo laboratório. Para tal, foi realizado por CLAE, o isolamento de padrões analíticos a partir de amostra de açaí liofilizado, o que tornou possível a etapa de quantificação por padronização externa das duas antocianinas. A microfiltração visando à clarificação do suco de açaí foi realizada utilizando sistema de membranas cerâmicas composto por três membranas tubulares de α -alumina com poros de 0,1 μm de diâmetro e área filtrante total de 0,0165 m^2 , à temperatura de 35°C. Antes da microfiltração, o suco foi centrifugado, com o objetivo de melhorar o fluxo permeado do processo. Os coeficientes de rendimento encontrados, considerando a amostra inicial o suco integral e amostra final o suco clarificado, foram 1,7% para a cianidina-3-O-glicosídeo e 3,4% para a cianidina-3-O-rutenosídeo. Os resultados demonstram uma grande perda de antocianinas, onde a partir do cálculo dos coeficientes de rendimento para cada etapa do processo, foi possível caracterizar a centrifugação como etapa crítica. Diante do exposto, observa-se a importância de melhorar as condições de processamento, a fim de minimizar as perdas observadas e permitir que o suco clarificado de açaí apresente valores destas antocianinas mais próximos aos do suco integral.