

OBTENÇÃO DE CORANTE ALIMENTÍCIO A PARTIR DA ÁGUA RESIDUAL DA EXTRAÇÃO DE AMIDO DA BATATA-DOCE ROXA

Flavia Tayna Serra Silva*

Universidade Federal de Pelotas/flavia.belavista2@gmail.com

Renires dos Santos Teixeira

Universidade Federal de Pelotas/ reniresantos@gmail.com

Thaís Gonçalves Subeldia

Universidade Federal de Pelotas/thaissubeldia12@gmail.com

Maria Eduarda Anschau

Universidade Federal de Pelotas/ mariaeduardaanschau@gmail.com

Marcia Vizzotto

Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária/marcia.vizzotto@embrapa.br

Leonardo Nora

Universidade Federal de Pelotas/l.nora@me.com

Área Temática: Ciência dos Alimentos e Produtos de Origem Animal

Modalidade: Resumo Simples

1. Resumo

O descarte da água residual gerada na extração de amido de batata-doce roxa (*Ipomoea batatas* (L.) Lam.) representa um problema ambiental e a perda de compostos bioativos de alto valor, como as antocianinas. O aproveitamento desse resíduo pode reduzir o impacto ambiental e gerar insumos para a indústria alimentícia. Este trabalho teve como objetivo obter um corante natural antociânico a partir dessa água residual e avaliar sua aplicação em bebida láctea. A água residual foi acidificada com ácido cítrico até pH 2,0, homogeneizada com goma arábica, congelada, liofilizada e desagregada para obtenção de pó homogêneo de coloração rosada. Para quantificação de compostos bioativos, pesou-se 30 mg de amostra e nesta foi adicionado 1 mL de etanol acidificado, seguindo para agitação e centrifugação. Para aplicação do corante, 0,5 g do mesmo foi adicionado e homogeneizado em 50 g de bebida láctea. O corante apresentou $(110,87 \pm 7,97)$ mg/100 g de antocianinas totais, $(74,67 \pm 1,19)$ mg/100 g de compostos fenólicos totais, $(963,20 \pm 9,83)$ $\mu\text{mol TE}/100$ g de capacidade antioxidante (DPPH) e $(35,92 \pm 1,25)$ $\mu\text{mol TE}/100$ g (ABTS). Na aplicação em bebida láctea, a adição do corante promoveu alteração da cor branca para rosa-claro, redução significativa do pH de $(3,88 \pm 0,02)$ para $(3,38 \pm 0,03)$ e aumento da acidez total titulável de $(7,14 \pm 0,44)$ g de ácido láctico/100 g para $(13,85 \pm 0,65)$ g de ácido láctico/100 g. A análise estatística (teste t de Student, $p \leq 0,05$) confirmou diferenças significativas entre as amostras. Conclui-se que a água residual da extração de amido de batata-doce roxa é uma fonte viável de corante natural, contribuindo para o aproveitamento integral da matéria-prima e para o desenvolvimento de produtos

alimentícios funcionais e sustentáveis.

2. Palavras-chave: No máximo 6 palavras chaves

antocianinas; resíduo agroindustrial; pigmentos; aproveitamento; batata-doce roxa