



ANÁLISE DE ANTOCIANINAS EM POLPAS DE ACAÍ

Thais Lacerda Santos ¹

David Rozeno Martins²

Manuela Cristina Pessanha de Araújo Santiago³

Renata Galhardo Borguini ⁴

Simone Augusta Ribas ⁵

As antocianinas são pigmentos naturais que pertencem à classe dos flavonoides, responsáveis pela coloração de uma grande variedade de frutas e apresentam elevado poder antioxidante. O açaí é conhecido pelo alto teor de antocianinas presentes em sua composição. Deste modo, o trabalho teve como objetivo avaliar o processo de desidratação da polpa de açaí por secagem convectiva e liofilização. A determinação do teor de antocianinas na polpa de açaí e na polpa de açaí desidratado realizada por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência. De acordo com os parâmetros do Ministério da Agricultura e Abastecimento (MAPA), em relação às características químicas, o açaí desidratado sem adição de maltodextrina deve contar no mínimo 0,44g de antocianinas a cada 100g de matéria seca, e em açaí desidratado com adição maltodextrina o mínimo é de 0,1g de antocianinas presente a cada 100 g de matéria seca. Do extrato aquoso, congelado e liofilizado dos frutos do açaizeiro, foram extraídas as antocianinas e após purificação e separação das duas principais frações as mesmas foram identificadas usando métodos químicos, espectroscópicos e CLAE. As antocianinas foram identificadas como cianidina-3-O-glicosídeo e cianidina-3-O-rutenosídeo. As análises cromatográficas foram realizadas com coluna Thermo Scientific C18. O teor de antocianinas totais na polpa de açaí foi determinado e o valor encontrado foi de $510 \pm 7,17$ mg/100g na polpa de açaí liofilizada, $2,03 \pm 0,09$ mg/100g na polpa desidratada em secagem convectiva, de $7,76 \pm 0,21$ mg/100g em polpa de açaí em secagem convectiva com adição de

¹ Mestranda, Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (Unirio), Rio de Janeiro, Brasil, lacerda@edu.br

² Graduando, Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), Rio de Janeiro, Brasil,

³ Doutora, Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (EMBRAPA), Rio de Janeiro, Brasil,

⁴ Doutora, Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (EMBRAPA), Rio de Janeiro, Brasil, renata.borguini@embrapa.br

⁵ Doutora, Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (Unirio), Rio de Janeiro, Brasil, simone.ribas@unirio.br

10% de maltodextrina e $7,76 \pm 0,13$ mg/100g em polpa de açaí em secagem convectiva com adição de 30% de maltodextrina. Foram observadas diferenças na concentrações de antocianinas entre os produtos analisados de acordo com o método de secagem aplicado na polpa de açaí.

¹ Mestranda, Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (Unirio), Rio de Janeiro, Brasil, lacerda@edu.br

² Graduando, Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), Rio de Janeiro, Brasil,

³ Doutora, Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (EMBRAPA), Rio de Janeiro, Brasil,

⁴ Doutora, Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (EMBRAPA), Rio de Janeiro, Brasil, renata.borguini@embrapa.br

⁵ Doutora, Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (Unirio), Rio de Janeiro, Brasil, simone.ribas@unirio.br