



AValiação DA ESTABILIDADE DAS ANTOCIANINAS DO AÇAÍ NO PERÍODO DE 28 DIAS EM DIFERENTES CONDIÇÕES

André Guilherme Portela de Paula¹, Cristina Peitz de Lima¹, Rodrigo Heemann², Ana Carolina Winkler Heemann^{2*}

¹Centro Universitário Autônomo do Brasil, Curitiba, PR, Brasil. ²Heide Extratos Vegetais Pinhais, PR, Brasil. *anacarolina@heide.com.br

INTRODUÇÃO

O açazeiro (*Euterpe oleracea* Mart.) é uma palmeira nativa da Amazônia, seu fruto, o açaí é fonte importante de fibras, nutrientes além de possuir alto teor de compostos antioxidantes como as antocianinas. Pequenas variações de pH, temperatura e luminosidade são capazes de degradar rapidamente as antocianinas. O uso de agentes antioxidantes pode ser um meio de garantir que não ocorra a degradação das antocianinas. O objetivo do presente trabalho foi avaliar a estabilidade das antocianinas provenientes de extrato de açaí solúvel, em diferentes condições de temperatura, na presença e ausência de luz e na presença e ausência de antioxidantes (ácido ascórbico, chá verde e erva-mate) durante o período de 28 dias.

MATERIAL E MÉTODO

Inicialmente foi obtida uma preparação base de açaí. Para tanto foi misturados 60,082 g de extrato de açaí solúvel, 60,008 g de benzoato de sódio e 5880mL de água, o pH foi ajustado para 3,0. Foram realizados quatro tratamentos utilizando como base a preparação de açaí: sem a adição de antioxidantes e com a adição de antioxidantes (ácido ascórbico, extrato de chá verde e extrato de erva mate). As preparações obtidas foram avaliadas em diferentes condições: congeladas, em temperatura ambiente, a 40°C, na presença e ausência de luz. Os teores de antocianinas foram determinados por espectrofotômetro, nos tempos zero, 7, 14 e 28 dias nas preparações em cada condição.

RESULTADOS

Verificou-se que nas amostras congeladas as antocianinas mostram-se mais estáveis. Em processos de congelamento, as reações metabólicas ocorrem de forma reduzida, porém ainda ocorrem ao decorrer do tempo de armazenagem. Já em temperatura elevada as antocianinas apresentaram grande instabilidade, não sendo mais detectadas no tempo de 28 dias para o tratamento com ácido ascórbico. O uso de ácido ascórbico acelerou o processo de degradação das antocianinas, ocasionando a descoloração das amostras. Constatou-se que a presença de luz contribui para a degradação das antocianinas. O uso de antioxidantes naturais como o ácido ascórbico, o extrato de chá verde e o extrato de erva mate com a finalidade de proteção das antocianinas mostrou-se insatisfatório nas condições e tempo avaliados.

CONCLUSÃO

As antocianinas podem ser empregadas como marcador analítico de qualidade no estudo de estabilidade de produtos alimentícios e bebidas que contenham ingredientes naturais ricos nessa substância. As condições de armazenamento (luz e temperatura) devem ser consideradas como fatores essenciais na estabilidade final dos produtos, sendo recomendada uma atenção especial ao tipo de embalagem a ser utilizada.