

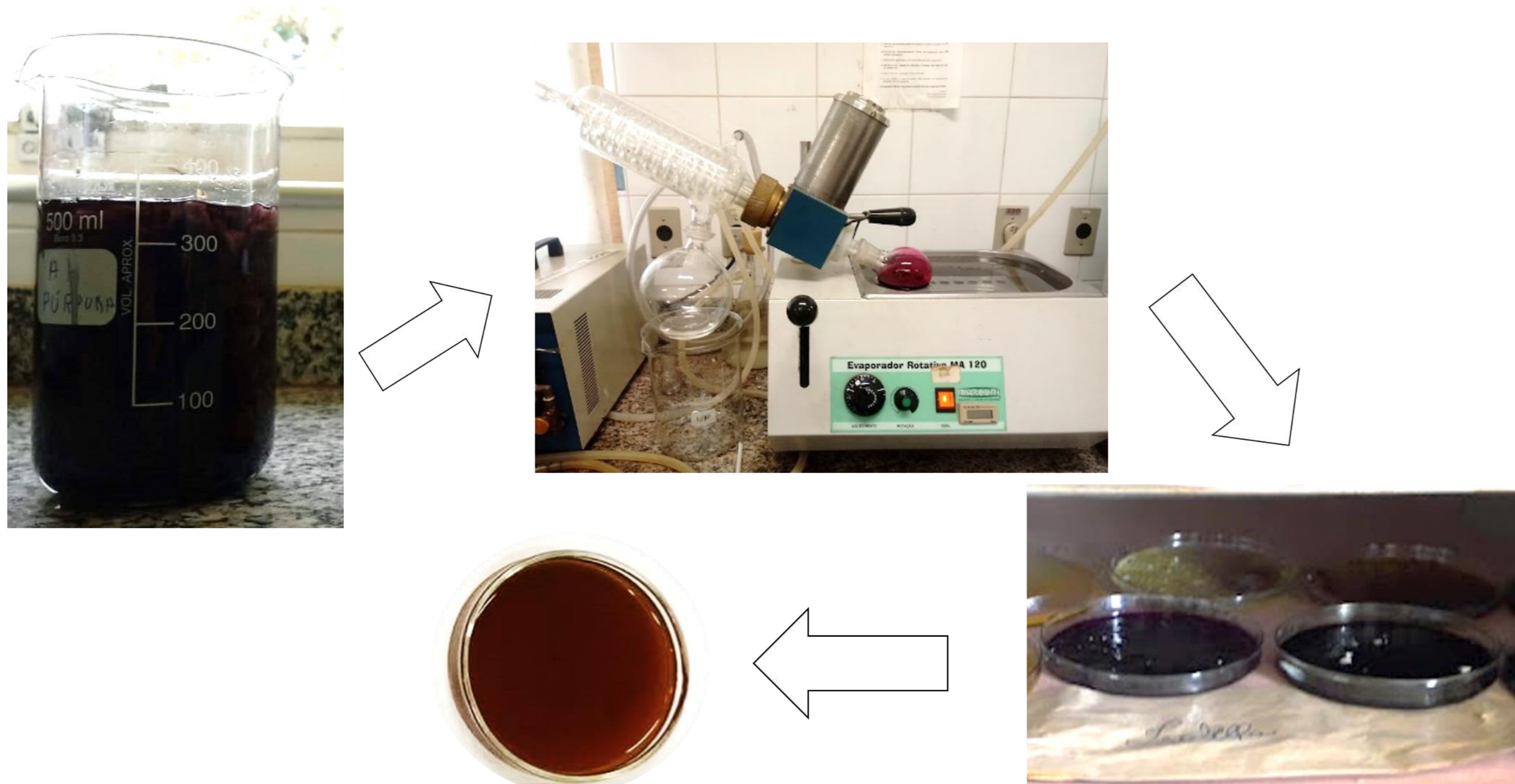
INTRODUÇÃO

A cor é uma característica sensorial muito relevante para a aceitação de produtos alimentícios. Diante dos possíveis danos à saúde que os corantes sintéticos podem gerar, os corantes naturais mostram-se como seus potenciais substitutos, pois além de serem considerados atóxicos podem proporcionar benefícios, graças às suas atividades bioativas, como a antioxidante. Objetivou-se com o presente estudo prospectar corante natural oriundo de flores de vinagreira-roxa.

METODOLOGIA

O trabalho foi conduzido na Área Experimental do Departamento de Produção Vegetal da Faculdade de Ciências Agrônômicas da UNESP/Botucatu. O cultivo foi realizado sob as normas e diretrizes para Produção Orgânica Vegetal. Para obtenção do corante as flores colhidas foram secas e submetidas à maceração estática a frio em solução hidro alcoólica. O extrato obtido foi concentrado em evaporador rotativo e levado para secar em estufa de circulação forçada de ar, obtendo-se o produto a ser analisado – o corante natural.

Avaliou-se o rendimento de extrato, compostos fenólicos totais, atividade antioxidante pelo método DPPH, determinação de pigmentos, análise da cor instrumental e estabilidade do corante em pH 3; 4,5 e 6 e sob as temperaturas de 25°C, 50°C e 80°C e interação entre temperatura e pH. Os dados de estabilidade foram submetidos à análise de variância e teste de médias e os demais à estatística descritiva.



RESULTADOS E CONCLUSÕES

Tabela 1. Rendimento de extrato e compostos bioativos de corante natural de vinagreira roxa. Botucatu-SP, 2021

Variáveis	Resultados
Rendimento (%)	19,28
DPPH (%)	73,45±3,13
Fenólicos totais (mgEAG.g ⁻¹)	2145,89±72,50
Clorofila a (µg.100g ⁻¹)	4,88
Clorofila b (µg.100g ⁻¹)	8,20
Antocianinas (µg.100g ⁻¹)	250,16
Carotenoides (µg.100g ⁻¹)	44,81

Tabela 2. Estabilidade de corante natural de vinagreira-roxa submetido a variação de Temperatura, pH e interação entre Temperatura e pH (TxpH). Botucatu-SP, 2021.

Variáveis	Resultados
Temperatura	NS
pH	NS
Temperatura x pH	NS

NS não significativo

O corante de vinagreira-roxa alcançou rendimento de 19,28% e exibiu coloração laranja. Quantificou-se no corante 4,88 µg.100g⁻¹ de clorofila a; 8,20 µg.100g⁻¹ de clorofila b, 250,16 µg.100g⁻¹ de antocianinas e 44,81 µg.100g⁻¹ de carotenoides. O corante apresentou 73,45% de sequestro de radicais livres (SRL) e 2145,89 mgEAG.g⁻¹ de compostos fenólicos totais. Quanto à estabilidade, o corante não sofreu influência de nenhum dos fatores avaliados, sendo considerado estável nas condições deste estudo. Tais resultados evidenciam que o corante de flores de vinagreira-roxa tem grande potencial para ser explorado como corante natural.



AGRADECIMENTOS

