

## 1 Estabilidade, cor e bioatividade de corante natural da vinagreira-roxa: 2 uma flor comestível

3  
4 **Isabella Barbosa Marques<sup>1</sup>, Victoria Pacileo Trevisan<sup>1</sup>, Hilbaty Estephany**  
5 **Rodrigues da Silva<sup>1</sup>, Juliana Marques da Cruz<sup>1</sup>, Letícia Mateus Correa<sup>1</sup>, Filipe**  
6 **Pereira Giardini Bonfim<sup>2</sup>**

7  
8 <sup>1</sup>Universidade Estadual Paulista - Faculdade de Ciências Agrônomicas - Departamento de Produção  
9 Vegetal. Av. Universitária, nº 3780 - Altos do Paraíso, Botucatu - SP, CEP: 18610-034,  
10 isabella.marques@unesp.br, victoriatrevisan@hotmail.com, hilbathy15@hotmail.com,  
11 juliana.cruz@unesp.br, leticia.m.correa@unesp.br; <sup>2</sup>Professor Assistente Doutor da Universidade  
12 Estadual Paulista - Faculdade de Ciências Agrônomicas - Departamento de Produção Vegetal. Av.  
13 Universitária, nº 3780 - Altos do Paraíso, Botucatu - SP, CEP: 18610-034, filipegiardini@fca.unesp.br  
14

### 15 RESUMO

16  
17 A cor é uma característica sensorial muito relevante para a aceitação de produtos  
18 alimentícios. Diante dos possíveis danos à saúde que os corantes sintéticos podem gerar,  
19 os corantes naturais mostram-se como seus potenciais substitutos, pois além de serem  
20 considerados atóxicos podem proporcionar benefícios, graças às suas atividades  
21 bioativas, como a antioxidante. Objetivou-se com o presente estudo prospectar corante  
22 natural oriundo de flores de vinagreira-roxa. O trabalho foi conduzido na Área  
23 Experimental do Departamento de Produção Vegetal da Faculdade de Ciências  
24 Agrônomicas da UNESP/Botucatu. O cultivo foi realizado sob as normas e diretrizes  
25 para Produção Orgânica Vegetal. Para obtenção do corante as flores colhidas foram  
26 secas e submetidas à maceração estática a frio em solução hidro alcoólica. O extrato  
27 obtido foi concentrado em evaporador rotativo e levado para secar em estufa de  
28 circulação forçada de ar, obtendo-se o produto a ser analisado – o corante natural.  
29 Avaliou-se o rendimento de extrato, compostos fenólicos totais, atividade antioxidante  
30 pelo método DPPH, determinação de pigmentos, análise da cor instrumental e  
31 estabilidade do corante em pH 3; 4,5 e 6 e sob as temperaturas de 25°C, 50°C e 80°C e  
32 interação entre temperatura e pH. Os dados de estabilidade foram submetidos à análise  
33 de variância e teste de médias e os demais à estatística descritiva. O corante de  
34 vinagreira-roxa alcançou rendimento de 19,28% e exibiu coloração laranja.  
35 Quantificou-se no corante 4,88 µg.100g<sup>-1</sup> de clorofila *a*; 8,20 µg.100g<sup>-1</sup> de clorofila *b*,  
36 250,16 µg.100g<sup>-1</sup> de antocianinas e 44,81 µg.100g<sup>-1</sup> de carotenoides. O corante  
37 apresentou 73,45% de sequestro de radicais livres (SRL) e 2145,89 mgEAG.g<sup>-1</sup> de  
38 compostos fenólicos totais. Quanto à estabilidade, o corante não sofreu influência de  
39 nenhum dos fatores avaliados, sendo considerado estável nas condições deste estudo.  
40 Tais resultados evidenciam que o corante de flores de vinagreira-roxa tem grande  
41 potencial para ser explorado como corante natural.  
42

43 **PALAVRAS-CHAVE:** *Hibiscus acetosella* Welw. ex hiern, cor instrumental, atividade  
44 antioxidante.