

1 Estabilidade, cor instrumental e bioatividade de corante natural 2 oriundo de flores comestíveis

3
4 **Isabella Barbosa Marques¹, Bárbara Cristina Claro Sabino¹, Hilbathy Estephany
5 Rodrigues da Silva¹, Juliana Marques da Cruz¹, Letícia Mateus Correa¹, Filipe
6 Pereira Giardini Bonfim²**

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

15 RESUMO

16
17 Os corantes são aditivos alimentares cuja única finalidade é conferir cor. Com o aumento
18 da demanda de produtos mais naturais e saudáveis, aumentaram as buscas e pesquisas
19 com corantes naturais em substituição aos corantes sintéticos, pois aqueles contêm
20 compostos bioativos com atividade antioxidante. Objetivou-se com o presente estudo
21 prospectar corantes naturais de flores de amor-perfeito vermelho, roxo e púrpura. O
22 cultivo foi conduzido na Área Experimental do Departamento de Produção Vegetal da
23 UNESP/Botucatu. Para obtenção do corante as flores foram secas e submetidas à
24 maceração estática a frio em solução hidro alcoólica. O extrato obtido foi concentrado em
25 evaporador rotativo e levado para secar em estufa, obtendo-se o produto a ser analisado
26 – o corante natural. Avaliou-se o rendimento de extrato, compostos fenólicos totais,
27 atividade antioxidante pelo método DPPH, pigmentos, cor instrumental e estabilidade em
28 pH 3; 4,5 e 6 e sob as temperaturas de 25°C, 50°C e 80°C e interação entre temperatura
29 e pH. Os dados de estabilidade foram submetidos à análise de variância e teste de médias,
30 os demais à estatística descritiva. O corante de amor-perfeito vermelho obteve rendimento
31 de 38%, coloração azul-violeta, 126,74 µg.100g⁻¹ de antocianinas, 23,22 µg.100g⁻¹ de
32 carotenoides, 81,61% de SRL e 2317,26 mgEAG.g⁻¹ de fenólicos totais. O de amor-
33 perfeito roxo atingiu rendimento de 36%, coloração vermelho-violeta, 110,62 µg.100g⁻¹
34 de antocianinas, 16,12 22 µg.100g⁻¹ de carotenoides, 84,12% de SRL e 2658,39
35 mgEAG.g⁻¹ de fenólicos totais. O de amor-perfeito púrpura alcançou rendimento de 27%,
36 coloração azul-violeta, 147,39 µg.100g⁻¹ de antocianinas, 25,36 µg.100g⁻¹ de
37 carotenoides, 88,87% de SRL e 727,56 mgEAG.g⁻¹ de fenólicos totais. Os corante de
38 amor-perfeito roxo e vermelho não sofreram influência de nenhum dos fatores avaliados,
39 sendo considerados estáveis nas condições desse estudo e com potencial uso como
40 corante natural. Já o corante de amor-perfeito púrpura é considerado totalmente instável.
41

42 **PALAVRAS-CHAVE:** *Viola x wittrockiana* Gams., amor-pefeito, fitoquímica.