

O uso de corantes naturais na indústria tem aumentado em virtude de uma legislação mais rigorosa e uma maior exigência do público consumidor por alimentos funcionais. O mirtilo (*Vaccinium corymbosum L.*) apresenta um alto teor de compostos antocianicos, substâncias com poder antioxidante que conferem a essa fruta a denominação de fruta da longevidade. O mirtilo é utilizado industrialmente na fabricação de sucos e derivados, entretanto este processamento gera cerca de 20% de resíduo sólido (bagaço) que é composto basicamente de casca e sementes contendo um teor de 70% de antocianinas (ACY) do fruto. Visando o aproveitamento desse subproduto, o objetivo desse trabalho foi propor um método de obtenção de um corante natural rico em antocianinas provenientes do bagaço de mirtilo e determinar a melhor condição (pH e razão etanol:água) para a sua extração empregando a metodologia de superfície de resposta. O bagaço (resíduo obtido da extração enzimática do suco de mirtilo) foi seco, triturado e armazenado à temperatura ambiente contendo um teor inicial de ACY de 55,90 mg/100 g de bagaço. Através de um planejamento fatorial 2^2 composto central rotacional as variáveis estudadas foram: o pH da solução de extração (1,0 – 4,0) e razão etanol:água (15% - 85%). Em cada extração 10 g de bagaço em 100 mL de solvente, após ajuste de pH (com ácido cítrico ou hidróxido de sódio), foram submetidos à agitação magnética durante 2 h, filtrados a vácuo e armazenados. As antocianinas e suas respectivas agliconas, obtidas pela hidrólise ácida, foram separadas por cromatografia líquida de alta eficiência (CLAE) usando uma coluna de fase reversa (C_{18}). A identificação foi realizada pela ordem de eluição e pelos tempos de retenção dos padrões de referência. O corante obtido apresentou cerca de 50 mg de ACY/100 g de bagaço, o que representa uma recuperação superior à 95%.