

007

DETERMINAÇÃO DE ANTOCIANINAS EM SUCO NATURAL DE MIRTILO. *Camila Daniele Soares Lupchinski, Janice Moraes Puhl, Alessandro de Oliveira Rios, Simone Hickmann Flores (orient.) (UFRGS).*

O mirtilo é uma fruta muito apreciada por seu sabor exótico e por suas excepcionais propriedades medicinais que a tornam conhecida como “fonte de longevidade”, devido ao alto conteúdo de antocianinas. Certas variedades de mirtilo são adaptáveis às condições de clima no Sul do país e devido à escassez de estudos quanto ao aproveitamento industrial dos frutos, este trabalho teve como objetivo a elaboração de suco natural e avaliação do efeito do processo de extração nas propriedades funcionais da fruta in natura a fim de disponibilizar um produto de qualidade e de promover o consumo desta fruta no país. O suco foi elaborado utilizando três extratores diferentes: liquidificador (Oster), extrator caseiro tipo centrífuga (Walita - Philips) e despulpador horizontal com peneira acoplada. Para cada suco elaborado foram determinados o rendimento e o teor de antocianinas monoméricas, poliméricas e copigmentadas (Gutiérrez, 2003). Os resultados indicaram que o suco de mirtilo apresenta-se como uma excelente fonte de antocianinas e a variação no conteúdo do pigmento deve-se à sua grande instabilidade. Foram encontrados valores de 4, 2; 12, 5 e 23, 38 mg/L de antocianinas monoméricas, 17, 96; 29, 98 e 25, 54 mg/L de antocianinas poliméricas e 77, 84; 57, 72 e 51, 08 mg/L de copigmentadas nos sucos extraídos por despulpador, centrífuga e liquidificador, respectivamente. A variação do conteúdo de antocianinas encontradas nos sucos em relação ao encontrado na fruta in natura (93 a 280 mg cianidina/100 g peso fresco), pode ser devido à degradação ocorrida durante o processamento e estocagem. Fatores como presença de oxigênio, tempo, método de extração e temperatura necessitam ser ajustados e devidamente controlados para garantir um produto com a qualidade e propriedades funcionais desejadas.