

Obtenção de Corante Natural a partir do Resíduo de Pêssego (*Prunus persica*) da Indústria de Polpa de Frutas.

Maíra Michel Fuhr Puig¹; Alessandro de Oliveira Rios².

Universidade Federal do Rio Grande do Sul
PET – Engenharia de Alimentos

¹Bolsista do programa de educação tutorial – PET - peteali-icta@ufrgs.br

²Prof.º Dr.º em Ciências dos Alimentos – alessandro.rios@ufrgs.br

INTRODUÇÃO

A indústria de processamento de frutas produz uma grande quantidade de resíduos agroindustriais, estes resíduos são constituídos majoritariamente por cascas e sementes, que são ricos em pigmentos e compostos antioxidantes.

OBJETIVO

Obtenção de pigmentos naturais de resíduos de pêssego (*Prunus persica*) da indústria de processamento de polpas de frutas “Mais Frutas”, localizada na cidade de Antônio Prado (RS).

MATERIAS E MÉTODOS

Os ensaios foram realizados através de um Planejamento Experimental Completo (2³) para avaliar as variáveis quanto ao volume de solvente (20 mL/g a 50 mL/g), número de extrações (1 a 5) e tempo de extração (10 a 30 minutos) para determinar o ponto otimizado de extração.

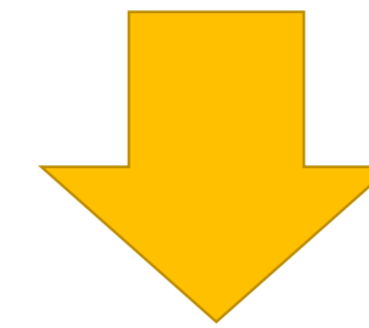
Resíduo de pêssego congelado.



Homogeneização da amostra.



Extração com Etanol Absoluto.



Filtragem com a bomba de vácuo.



Leitura no espectrofotômetro

RESULTADOS E DISCUSSÕES

Foi encontrado um teor de 256,22 µg/g de base seca de carotenoides totais em HPLC.

O ponto otimizado foi identificado como 4 extrações de 24 min em 38,5 mL. Sua quantificação em espectrofotômetro indicou um teor de 970,23 µg/g de base seca de carotenoides, e em HPLC de 145,20 µg/g de base seca.

Logo, a metodologia experimental se demonstrou eficiente para a extração de cerca de 57% de pigmentos do resíduo do pêssego.

AGRADECIMENTOS



P.E.T.
engenharia de alimentos | ufrgs