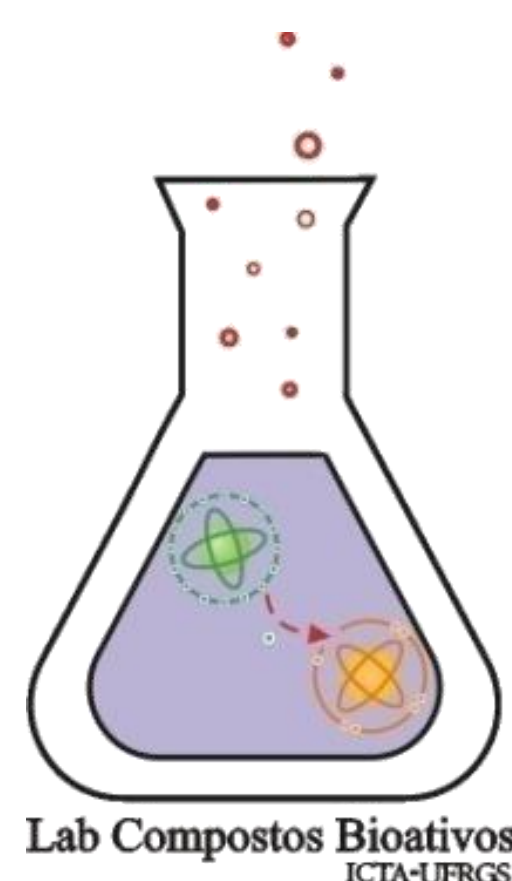


AVALIAÇÃO DA ESTABILIDADE DE NANOENCAPSULADOS DE LUTEÍNA



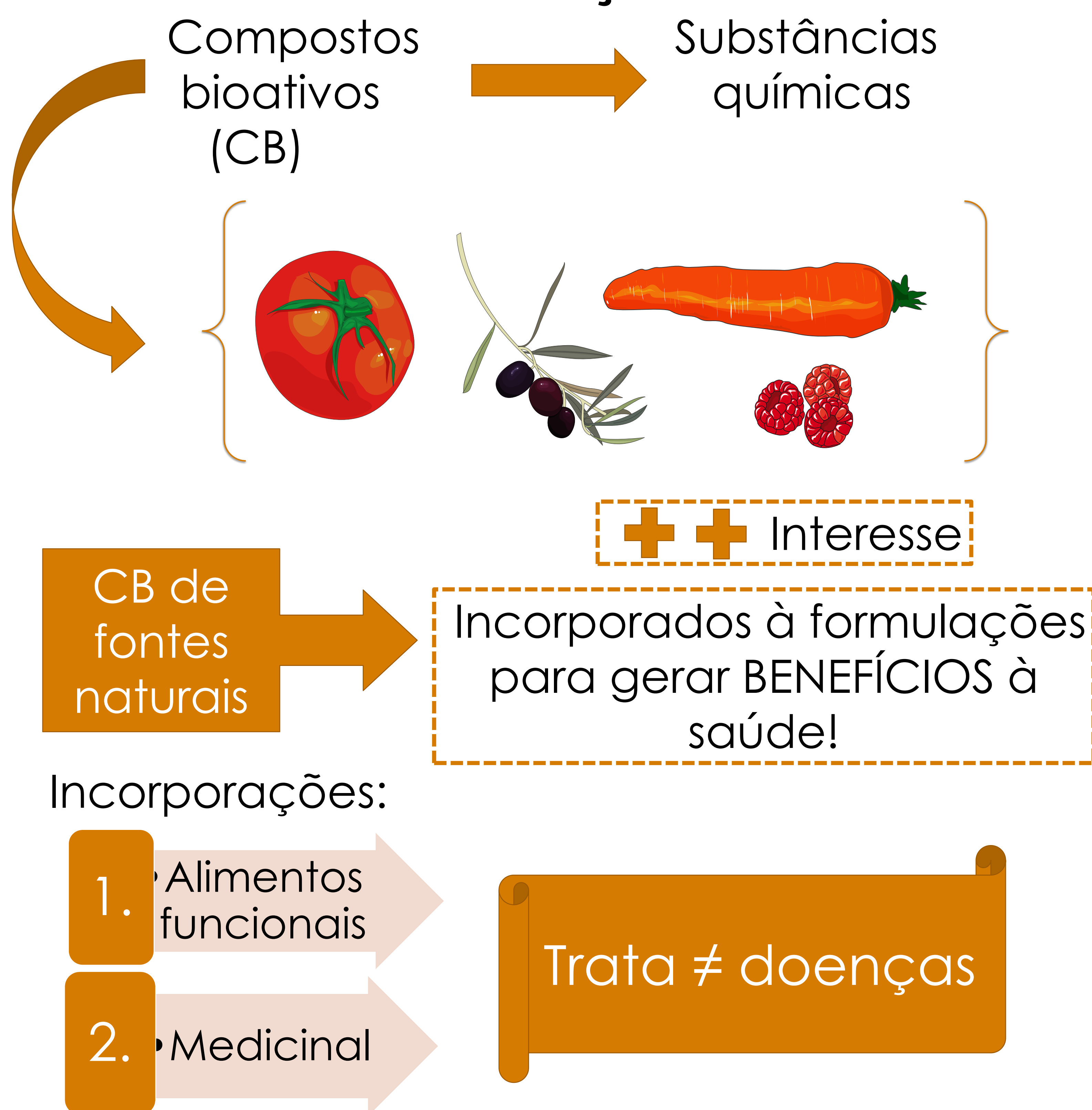
Allana Von Sulzback Brasil¹; Alessandro de Oliveira Rios²

Universidade Federal do Rio Grande do Sul

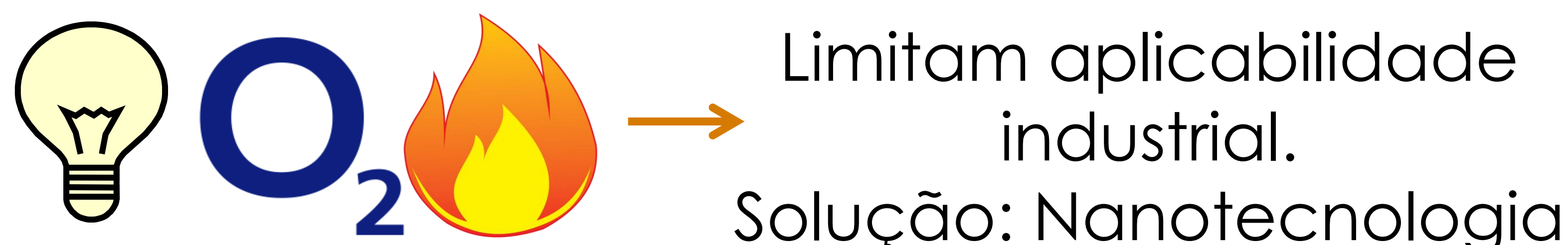
¹Bolsista PIBIC CNPq – allanavons@gmail.com

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

INTRODUÇÃO



Alguns CB são insolúveis em água e fracamente solúveis em óleo, como a **luteína**, o que torna difícil a incorporação em produtos alimentares e por isso também podem apresentar menor biodisponibilidade. São ainda, sensíveis a:

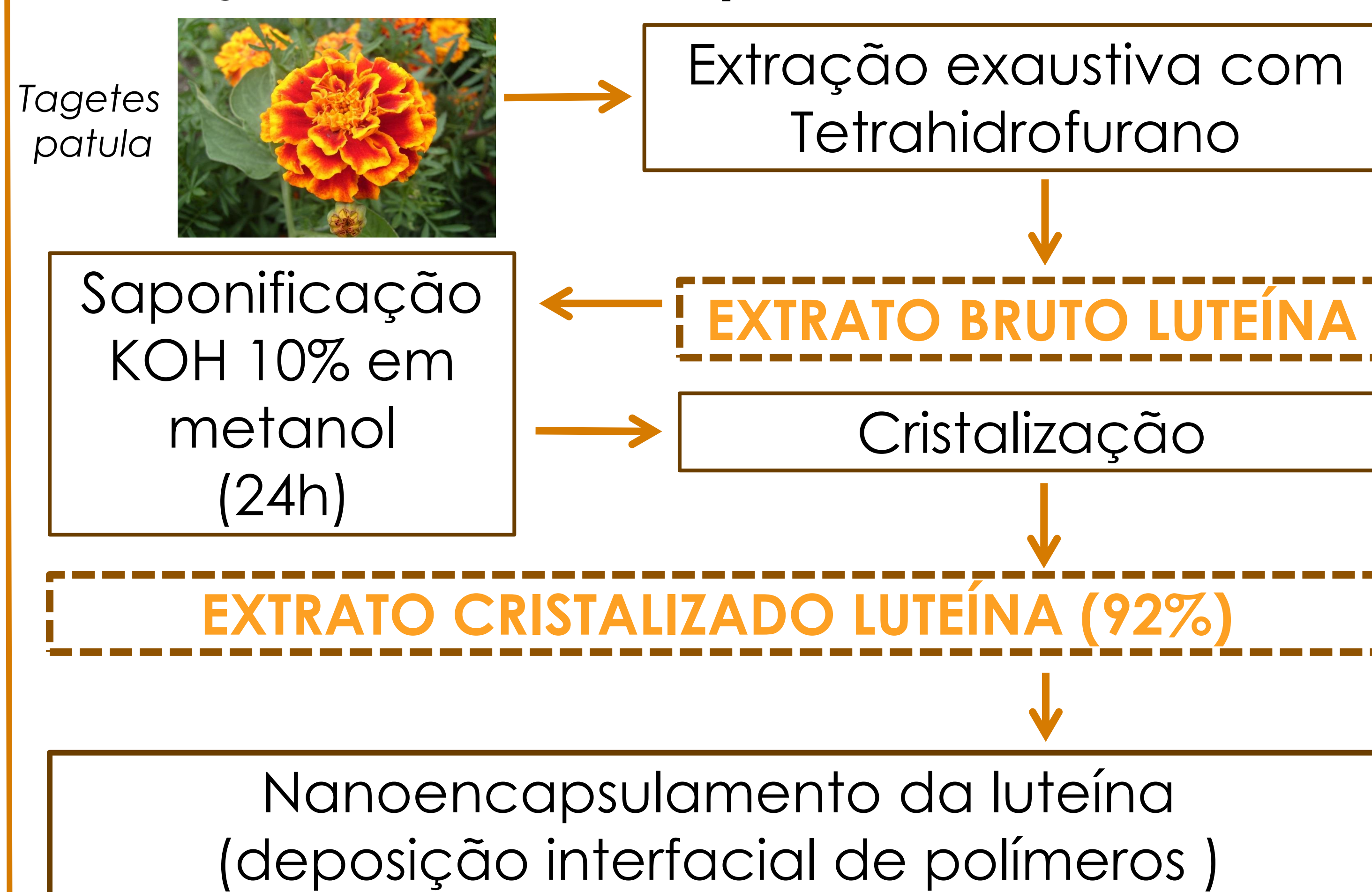


OBJETIVO

Caracterização de nanopartículas de **luteína**, em relação a sua estabilidade para incorporação em diferentes alimentos.

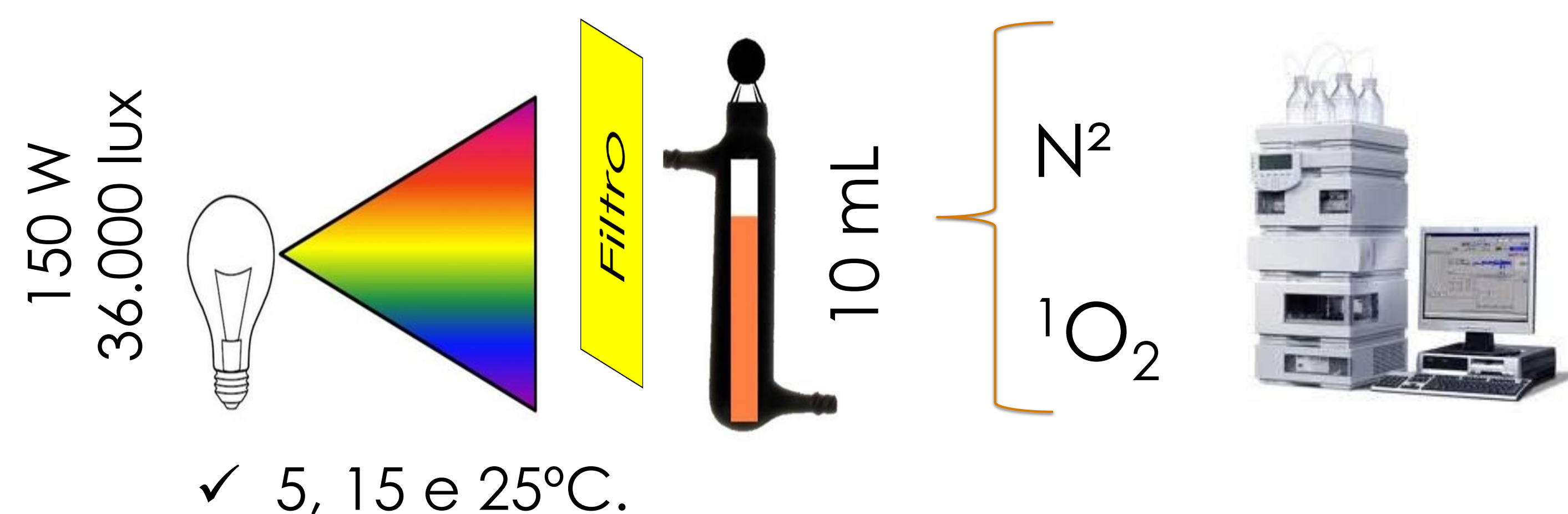
METODOLOGIA

Extração e nanoencapsulamento



Fotossensibilização

Nanocápsulas de luteína + Rosa de bengala

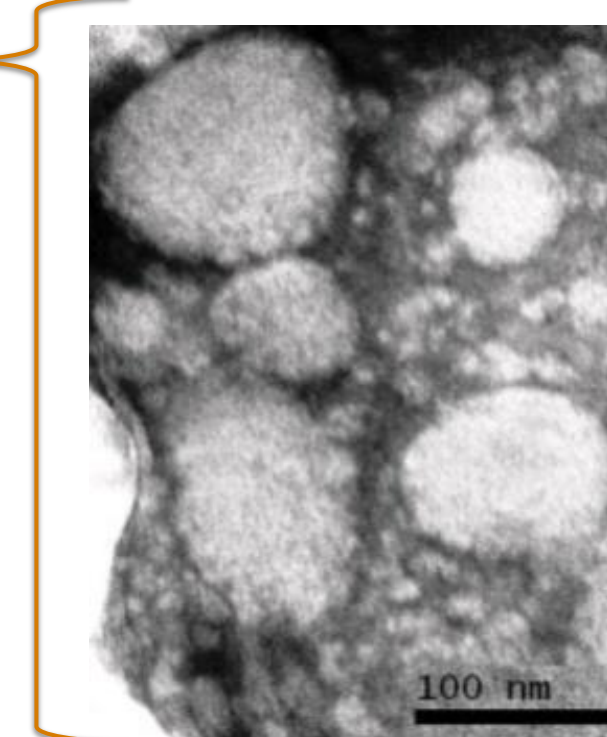


✓ 5, 15 e 25°C.

RESULTADOS

Parâmetros das nanocápsulas

- ✓ Diâmetro: 191 nm;
- ✓ Potencial zeta: -8,49 mV;
- ✓ pH: 5,44;
- ✓ Cor: L*=75,44, a*=-5,93, b*=49,67;
- ✓ Viscosidade;
- ✓ Eficiência de encapsulação: 99,51%;
- ✓ Morfologia.



Fotossensibilização

- Energia de ativação 7,58 Kcal/mol;
- Resultado final:
Aumento da estabilidade.

CONCLUSÃO

A nanotecnologia apresenta alto potencial para expandir o uso de luteína em processos industriais, melhorando a estabilidade e solubilidade.