

Recuperação de antocianinas presentes na borra do suco de uva

Deise Demori - Universidade de Caxias do Sul – Centro de Ciências Exatas e Tecnologia,
Curso de Engenharia de Alimentos. Email: deisedemori@outlook.com
Orientadora: Profª Drª Ivana Greice Sandri



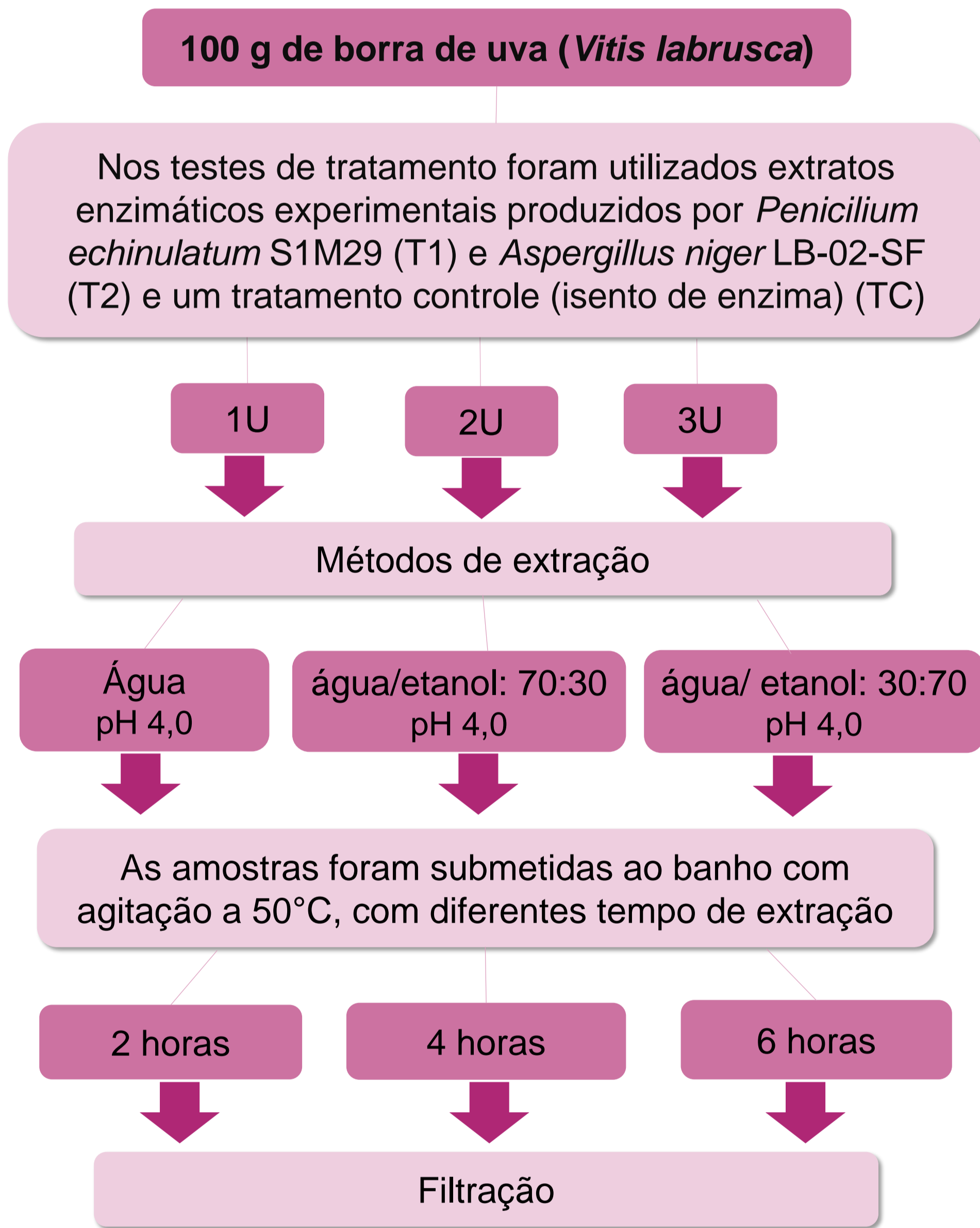
INTRODUÇÃO

O consumo de uva e seus derivados aumenta a cada ano. Na elaboração do suco de uva há a geração de uma quantidade significativa de subprodutos, dentre eles, a borra. As antocianinas são um importante grupo de pigmentos encontrado em quantidades expressivas nas uvas e que apresentam um alto potencial para a elaboração de corantes naturais, pois são responsáveis pelas tonalidades de vermelho e azul presentes no reino vegetal.

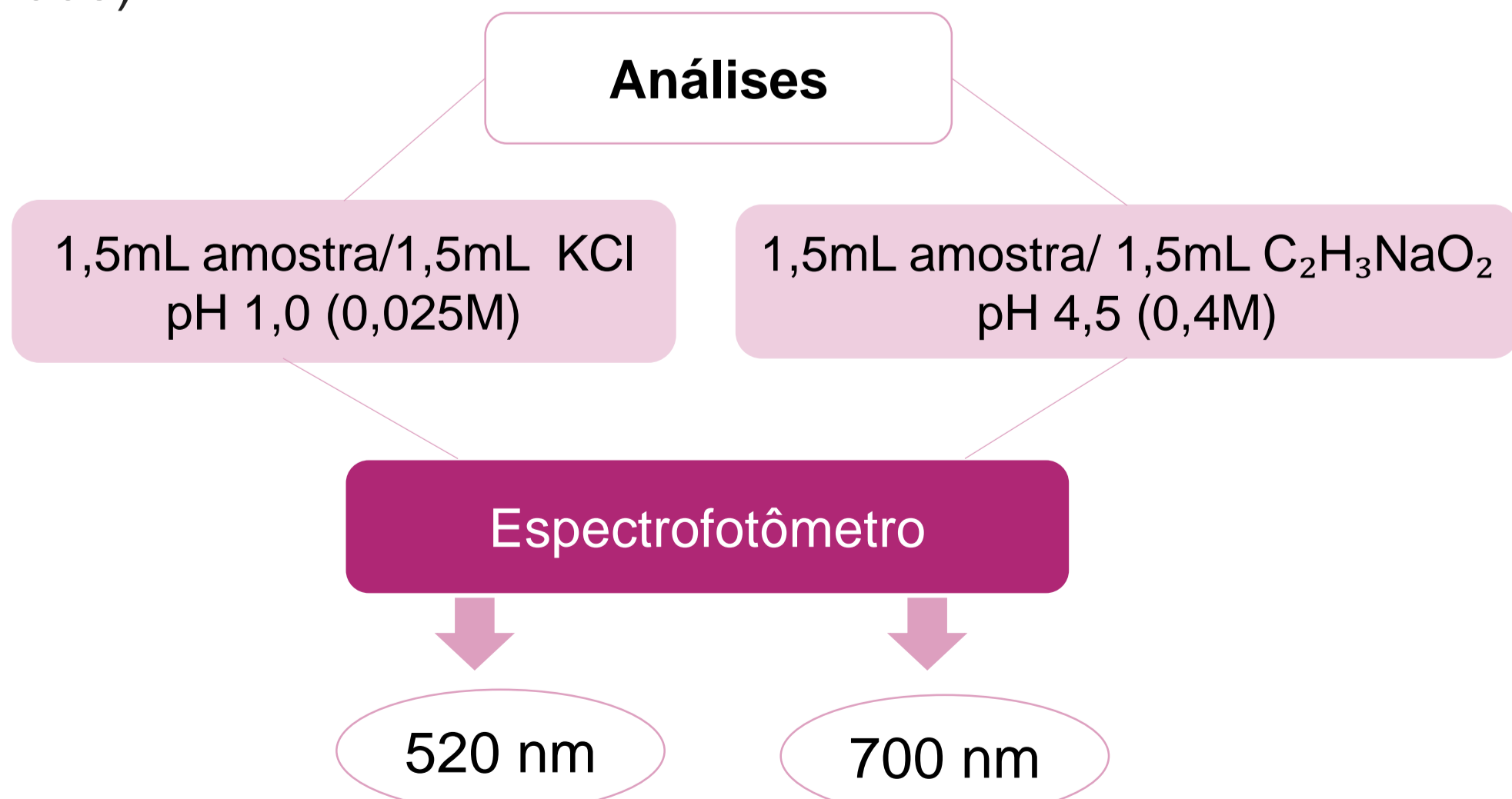
OBJETIVO

Este trabalho teve por objetivo recuperar as antocianinas presentes na borra do suco de uva, para posterior aplicação em processos alimentícios.

METODOLOGIA



O conteúdo de antocianinas totais (AT) foi determinado pelo método do pH diferencial descrito por Lee *et al.* (2005).



A concentração total das antocianinas foi expressa em cianidina-3-glucosídeo (mg/100g).

RESULTADOS

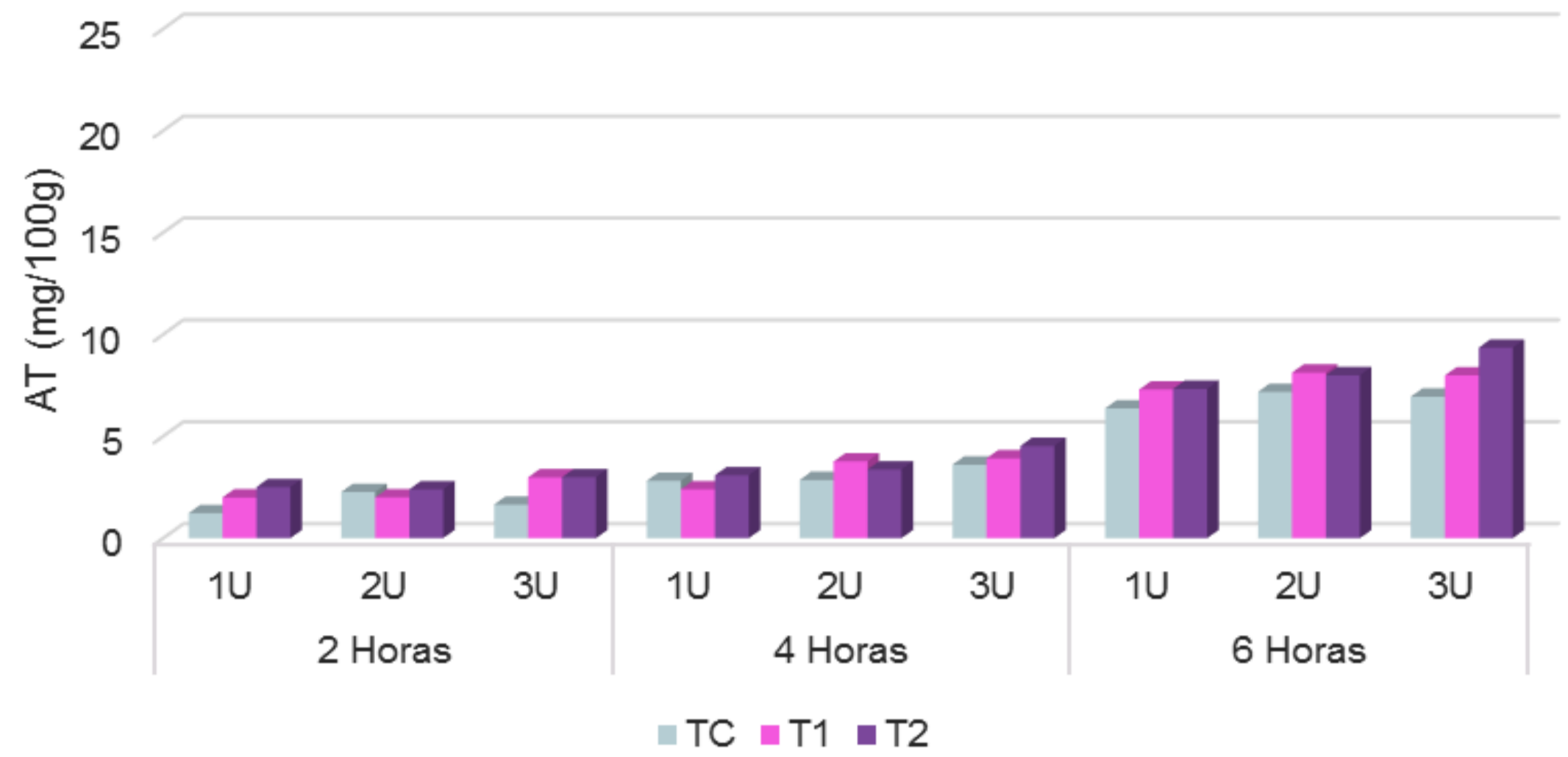


Figura 1. Resultados de antocianinas totais, em mg/100g de cianidina-3-glucosídeo, obtidos com o método de extração de água, com 2, 4 e 6 horas. TC: tratamento controle, T1: tratamento com o extrato enzimático produzido por *P. echinulatum* e T2: tratamento com o extrato enzimático produzido por *A. niger*. U: unidade de endo-poligalacturonase. AT: antocianinas totais.

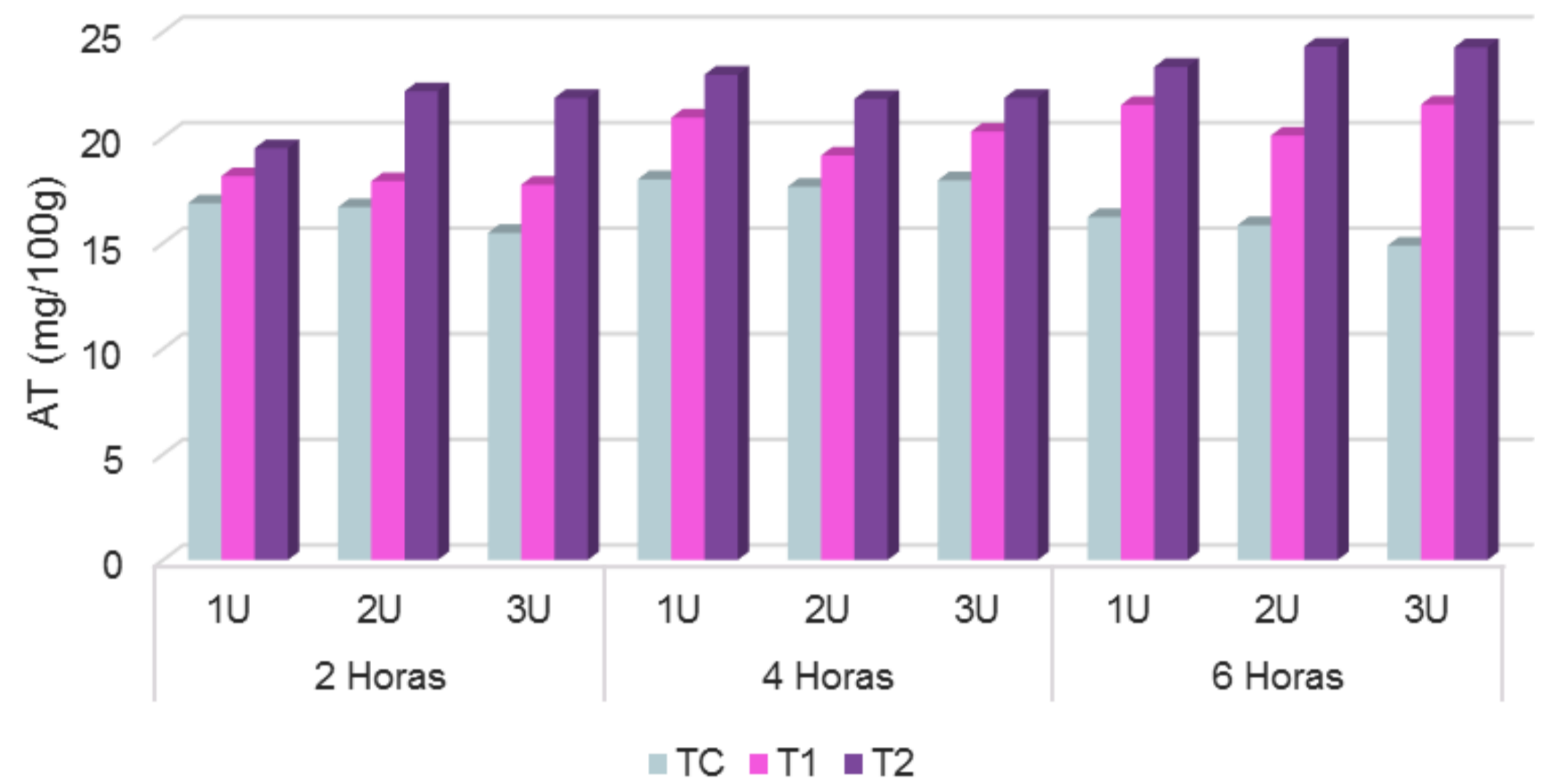


Figura 2. Resultados de antocianinas totais, em mg/100g de cianidina-3-glucosídeo, obtidos com o método de extração hidroetanólico (70:30), com 2, 4 e 6 horas. TC: tratamento controle, T1: tratamento com o extrato enzimático produzido por *P. echinulatum* e T2: tratamento com o extrato enzimático produzido por *A. niger*. U: unidade de endo-poligalacturonase. AT: antocianinas totais.

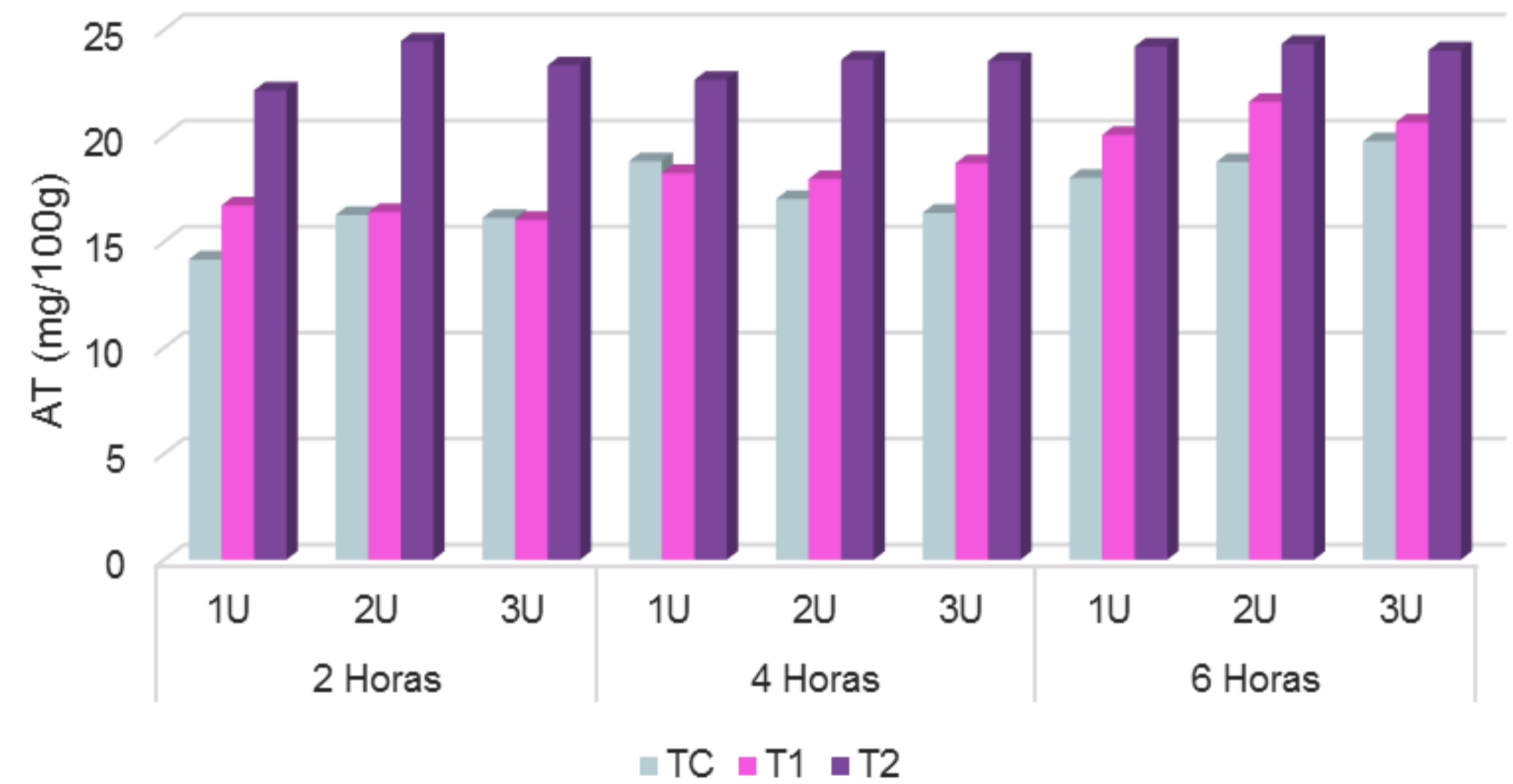


Figura 3. Resultados de antocianinas totais, em mg/100g de cianidina-3-glucosídeo, obtidos com o método de extração hidroetanólico (30:70), com 2, 4 e 6 horas. TC: tratamento controle, T1: tratamento com o extrato enzimático produzido por *P. echinulatum* e T2: tratamento com o extrato enzimático produzido por *A. niger*. U: unidade de endo-poligalacturonase. AT: antocianinas totais.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Melhores resultados foram obtidos com 2 horas de extração hidroetanólica (30:70), com a presença do extrato enzimático obtido por *A.niger* na concentração de 2 unidades de endo-poligalacturonase.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

LEE, J.; DURST, R. W.; WROLSTAD, R. E. Determination of total monomeric anthocyanin pigment content of fruit juices, beverages, natural colorants, and wines by the ph differential method: collaborative study. J. AOAC Int., v.88, n.5, p. 1269-1278, 2005.