

Microcápsulas de betalaína da pitaya vermelha utilizadas como corante natural em iogurtes

Autor: André José da Rosa

Orientadora: Simone Hickmann Flôres

INTRODUÇÃO

A pitaya vermelha (*Hylocereus polyrhizus*) é um fruto pouco explorado no Brasil, mas com alto potencial por ter altas quantidades de compostos bioativos, como as betalaínas.

OBJETIVO

Extração do pigmento (betalaína), aplicação de materiais encapsulantes e analisar a estabilidade como corante em iogurtes.

METODOLOGIA

Extração e microencapsulação

Aplicação em iogurtes

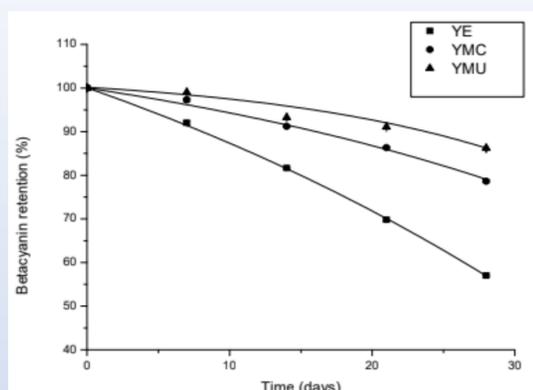
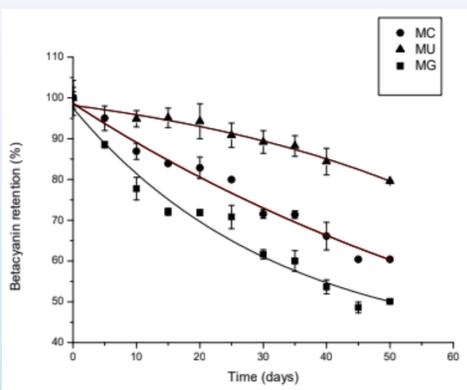


(1) Corte da Pitaya; (2) Transferência para béquer com solução Ácido Cítrico 1% (1:1/ em massa) + Agitação 30 minutos; (3) Centrifugação; (4) Filtração para remoção de sólidos maiores; (5) Adição do material encapsulante; (6) Secagem por Atomização; (7) Obtenção dos pós.

(8) Adição do pó no iogurte; (9) Armazenamento em geladeira por aproximadamente 30 dias.

RESULTADOS

CONCLUSÃO



Observou-se que a betalaína encapsulada com a combinação de 10% de Maltodextrina e 1% Mucilagem se mostrou mais estável em relação as outras. Portanto, concluímos que a utilização de materiais de parede foram relevantes na estabilidade do pigmento contra fatores externos de degradação.

MC= 10% Maltodextrina (Controle)
MU=10% Maltodextrina + 1% Mucilagem
MG= 10% Maltodextrina + 1% Gelatina

YE= iogurte + extrato
YMC= iogurte + MC
YMU= iogurte + MU