

## Estabilidade à luz das antocianinas no suco de mirtilo e no extrato obtido do bagaço do mirtilo

O mirtilo é uma das principais fontes naturais de compostos antioxidantes, superando outras frutas vermelhas, tais como o morango, a framboesa e a amora. Esses compostos estão relacionados com o teor de antocianinas dos frutos, substâncias pertencentes ao grupo dos flavonóides que são responsáveis pela coloração variante do vermelho ao violeta. Já foi comprovado cientificamente que as antocianinas são capazes de limitar o desenvolvimento e a severidade de certos tipos de câncer, reverter declínios na tradução de sinal neuronais bem como déficits no sistema motor e cognitivo, além de ter um efeito protetor sobre danos no DNA. As antocianinas são pigmentos muito instáveis, o que limita o seu uso como corantes naturais, sendo degradadas durante o processamento e estocagem dos sucos. A luz é o principal fator de degradação das antocianinas, provocando o decaimento do tempo de meia-vida e a diminuição da intensidade da cor nos sucos. Neste trabalho foi avaliada a influência da luz ultravioleta sobre a estabilidade de antocianinas extraídas do suco de mirtilo branqueado (*Vaccinium corymbosum* L.) e do extrato obtido do bagaço do mirtilo. Tanto o suco quanto o extrato foram preparados adicionando-se tampão citrato/fosfato, pH 3,3, na proporção 1:4. Várias amostras foram colocadas na câmara de luz ultravioleta e periodicamente retiradas para análise do teor de antocianinas monoméricas, o método analítico está baseado na diferença de pH. Resultados preliminares mostraram que as antocianinas tanto do suco como do extrato obtido do bagaço foram degradadas pela exposição à luz ultravioleta.

Palavras-chave: *Vaccinium corymbosum* L., antocianina, estabilidade, luz ultravioleta.

Autores: Amanda Cardoso Lima, Carolina Pereira Kechinski, Lígia Damasceno Ferreira Marczak e Isabel Cristina Tessaro