

OBTENÇÃO DE EXTRATO AQUOSO DE MURICI VERMELHO (*Byrsonima ligustrifolia*)

Isabel Boger Bubans Gerke (UFPR), Vitor Renan Da Silva (UFPR), Camila Ramos Pinto Sampaio (UFPR), Samella Carolina De Jesus Pfau (UFPR); E-mail: isabelbubans@yahoo.com.br

O murici vermelho (*Byrsonima ligustrifolia*) é um fruto com altos teores de compostos bioativos, com destaque para as antocianinas. Estes compostos conferem capacidade antioxidante e, portanto, atuam na prevenção de doenças, porém podem ser degradados ou subutilizados durante o processamento dos alimentos. Os estudos de técnicas adequadas para obtenção de produtos alimentares são necessários a fim de garantir o seu alto valor nutricional. Neste sentido, a extração é uma etapa fundamental na produção de sucos de frutas e extratos vegetais visando rendimento e qualidade do produto final. O objetivo deste trabalho é o estudo da extração aquosa do murici vermelho, um fruto nativo subutilizado, a fim de promover seu aproveitamento tecnológico. Os frutos foram liofilizados, moídos e submetidos à extração aquosa em batelada por uma hora. As variáveis temperatura (50 – 70 °C) e concentração de ácido cítrico (0 - 2,0 %) foram avaliadas por meio de um planejamento experimental 2^2 com ponto central. O pH e a temperatura são fatores que exercem grande influência na extração. O emprego de meio ácido permite a obtenção do cátion flavílico das antocianinas estável e o emprego de temperaturas mais elevadas que o ambiente facilita o processo de difusão dos solutos de interesse. Após o período de extração, as amostras foram centrifugadas (4000 rpm / 15 minutos), o sobrenadante retirado e submetido às análises de fenólicos totais pelo método de Folin-Ciocalteu, antocianinas monoméricas totais pelo método espectrofotométrico de pH diferencial, turbidez, sólidos solúveis (°Brix) e cor pelo sistema colorimétrico CIE. Os extratos obtidos apresentaram coloração característica do fruto com os valores de a e b positivos, indicando coloração que varia entre o amarelo e vermelho. A temperatura e a concentração de ácido cítrico apresentaram efeito significativo nos teores de antocianinas e fenólicos, onde um aumento nessas variáveis proporciona maior concentração desses compostos. As concentrações máximas de antocianinas e fenólicos totais de $217,1 \pm 4,6$ mgC3G L⁻¹ e $1337,2 \pm 137,6$ mgGAE L⁻¹, respectivamente, foram obtidas na condição de 70 °C e 2,0 % de ácido cítrico. A turbidez variou de $29,5 \pm 4,95$ a $136,0 \pm 7,10$ NTU, os sólidos solúveis de $1,69 \pm 0,09$ a

3,75±0,0 °Brix entre os ensaios. As condições de extração avaliadas são viáveis para emprego na produção de um extrato rico em compostos bioativos que pode ser utilizado para agregar valor nutricional aos alimentos.

Palavras-chave: antocianinas, compostos fenólicos, extração, bioativos