



Evento	Salão UFRGS 2015: SIC - XXVII SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UFRGS
Ano	2015
Local	Porto Alegre - RS
Título	Estabilidade das antocianinas de um extrato de açaí (Euterpe Olerace) aplicado em kefir
Autor	PATRIC DE LIMA MONTEIRO
Orientador	PAULA ROSSINI AUGUSTI

Estabilidade das antocianinas de um extrato de açaí (Euterpe Olerace) aplicado em kefir

Autor: Patric de Lima Monteiro

Orientadora: Paula Rossini Augusti

UFRGS

O açaí (*Euterpe oleracea*) é um fruto proveniente do açaizeiro, uma palmeira nativa da Amazônia. É um produto rico em compostos bioativos, substâncias responsáveis por importantes ações biológicas e considerados promotores da saúde humana. Sua polpa é rica em lipídeos, proteínas, fibras, vitamina E e minerais. Além disso, destacam-se suas propriedades funcionais, principalmente devido sua elevada quantidade de antocianinas, pigmentos com importante capacidade antioxidante que podem prevenir contra diversas doenças e usadas como corantes naturais em produtos.

O kefir é um leite fermentado por bactérias ácido lácticas e leveduras com ação probiótica, sendo um alimento com atividade antibacteriana, muito benéfico à saúde humana por ajudar a regular a flora intestinal. Apesar de não ser produzido em escala industrial no Brasil, seu emprego é bastante popular no combate de inúmeras disfunções.

Este trabalho teve como objetivo avaliar a estabilidade das antocianinas de um extrato de açaí aplicado em kefir durante 16 dias de armazenamento sob condições controladas de luz e temperatura.

O kefir foi obtido através da adição de 100 g de grãos de kefir a 1 L de leite pasteurizado integral, incubado a $25^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ por 24 horas e maturado por mais 24 horas a uma temperatura de $8^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$, sendo este processo repetido para obtenção de 2 L de kefir.

O extrato de açaí foi obtido de 1,0 grama de polpa liofilizada a partir de 3 extrações com 25 mL de etanol:água (1:1) acidificado 1% com ácido clorídrico, sob agitação magnética por 2 horas. O extrato foi concentrado em rotaevaporador para um volume de 10 mL e adicionado em 1,8 L de kefir. O kefir contendo antocianinas foi distribuído em recipientes de 250g e armazenado sob refrigeração.

Foram analisados os parâmetros de pH, cor (parâmetros L^* , a^* , b^*) e teor de antocianinas aos 0 e 16 dias de armazenamento.

Análises estatísticas pelo teste de Tukey revelaram que não houve diferença estatística no valor de pH ao longo do armazenamento (média = $3,98 \pm 0,2$, $p > 0,05$). Com relação aos parâmetros de cor, houve alterações significativas ($p < 0,05$) nos parâmetros de luminosidade ($L^* = 79,96 \pm 0,04$ vs. $87,59 \pm 0,12$) e coloração vermelha ($a^* = 5,52 \pm 0,02$ vs. $-1,38 \pm 0,01$) ao longo do armazenamento refrigerado (dia 0 vs. dia 16). Nenhuma alteração foi observada no parâmetro b^* (azul-amerelo).

Foram identificadas no extrato corante as antocianinas cianidina 3-glicosídeo e a cianidina 3-rutinosídeo. O Teste de Tukey revelou que houve degradação de antocianinas ao longo do armazenamento ($4,07 \pm 0,07$ vs. $0,96 \pm 0,11$ mg de antocianinas/ 100 mL de kefir; $p < 0,05$; dia 0 vs. dia 16).

Os resultados do presente estudo sugerem que as alterações de cor observadas no kefir (parâmetros de cor a^* e L^*) no decorrer de 16 dias de armazenamento podem ser associadas a degradação das antocianinas presentes no extrato. Mais estudos são necessários acerca da viabilidade da utilização do extrato de açaí na fabricação de leites fermentados como o Kefir.