

O mirtilo apresenta maiores teores de polifenóis (que incluem compostos fenólicos, catequinas, flavonóides e, principalmente, antocianinas) quando comparado a outras frutas vermelhas. As antocianinas vêm se destacando nos últimos anos por estarem relacionadas com a redução de radicais livres associados à redução de risco de doenças coronárias e prevenção de doenças degenerativas. Um dos mais importantes derivados do mirtilo é o suco, mas o processamento tradicional apresenta elevadas perdas de compostos nutracêuticos durante a sua extração. Em vista disto, este trabalho teve como objetivo verificar o melhor método de extração do suco de mirtilo visando à preservação de maiores quantidades de antocianinas. Para tanto, foram testados quatro diferentes métodos de extração: *mixer*, *juicer*, arraste de vapor (extração a quente) e enzimático, sendo que em todos os processos os frutos foram previamente descongelados. Nos métodos *mixer* e *juicer* os frutos foram desintegrados com o auxílio de um *mixer/juicer*, branqueados (80 °C durante 5 minutos), prensados a 100 bar e filtrados a vácuo. No processo de extração a quente foi utilizado um equipamento doméstico denominado de “panela extratora” que utiliza como princípio a destilação por arraste de vapor, durante 2 h seguido de filtragem a vácuo. Para o processo de extração enzimática foram utilizados dois tratamentos térmicos consecutivos de 1 h a 50 °C cada: o primeiro com a enzima Pectinex ® BE XXL (BXXL) e o segundo com a enzima Pectinex ® SMASH XXL (PXXL) da Novozymes A/S ®, ambos na proporção de 4 g de enzima/Kg de fruto. O índice total de antocianinas monoméricas dos sucos obtidos foi determinado utilizando-se o método de pH diferencial. Os resultados mostraram que o método de arraste de vapor apresentou maior rendimento de suco e a extração enzimática uma maior recuperação de antocianinas monoméricas presentes no fruto.