

Resumo da Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Engenharia de Alimentos como parte dos requisitos necessários para a obtenção do Grau de Mestre em Engenharia de Alimentos.

**EXTRAÇÃO E ENCAPSULAMENTO DE PIGMENTOS DA CASCA DE
JABUTICABA SABARÁ (*Myrciaria jaboticaba* (Vell.) O. Berg)**

Fernanda Pauletto

Abril/2016

Orientadores: Eunice Valduga

Natália Paroul

Resumo: O mercado de pigmentos naturais está em expansão e há a necessidade de encontrar fontes alternativas para a substituição de corantes sintéticos em alimentos, sendo a produção de pigmentos de origem vegetal uma alternativa a ser investigada. Atualmente observa-se um crescente interesse no uso de antocianinas em diversos segmentos, dentre os quais se destacam as indústrias alimentícia, farmacêutica e cosmética. Dentro deste contexto, este trabalho teve por objetivo extrair e encapsular pigmentos da casca de jaboticaba Sabará (*Myrciaria jaboticaba* (Vell.) O. Berg) visando maximizar a eficiência de extração e a estabilidade das antocianinas extraídas. Empregou-se o método de extração convencional sólido-líquido usando etanol acidificado, visando maximizar a extração pela técnica de planejamento de experimentos. As variáveis independentes foram o pH da solução extratora e a temperatura de extração. O teor máximo de antocianinas totais foi de 328,13 mg/100 g nos extratos obtidos a partir de solução etanólica acidificada com HCl (pH 1,0) a temperatura de 50 °C durante 3 h de extração. Os extratos concentrados da casca de jaboticaba Sabará foram encapsulados através da secagem por atomização (*spray drying*) e avaliadas quanto ao teor de antocianinas totais, umidade, atividade de água e parâmetros de cor (L^* , a^* e b^*). O teor máximo de antocianinas totais (325,37 mg/100 g) foi encontrado nas amostras encapsuladas utilizando 16 g de maltodextrina e 8 g de goma arábica (proporção 2:1), 100 mL da solução tampão fosfato pH 7,24 e 100 mL do extrato concentrado da casca de jaboticaba Sabará. Nesta condição de encapsulamento, também se obteve o maior parâmetro de cor a^* (42,5), menor atividade de água (0,27) e umidade (6,95 %), condições recomendáveis para estabilizar os pigmentos antocianínicos.

Palavras-chave: *Myrciaria jaboticaba* (Vell.) O. Berg, antocianinas, extração, encapsulamento.