



T0983

### **AVALIAÇÃO DOS PROCESSOS DE NANOFILTRAÇÃO NA CONCENTRAÇÃO DE ANTOCIANINAS DO EXTRATO DE JUÇARA (*EUTERPE EDULIS* MART)**

Regiane Latorre da Silva Matsumoto (Bolsista PIBIC/CNPq), Gláucia Santos Vieira e Profa. Dra. Miriam Dupas Hubinger (Orientadora), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

A juçara (*Euterpe edulis*) é uma palmeira endêmica da Mata Atlântica cujos frutos são ricos em antocianinas. Por estas serem termosensíveis, o emprego do processo de separação por membranas para concentrar o extrato alcoólico de juçara se mostra vantajoso, pois permite o uso de temperaturas moderadas. Assim, este trabalho teve por objetivo avaliar o desempenho de membranas poliméricas de nanofiltração na obtenção de extratos ricos em antocianinas. Para esse fim, foram realizados ensaios de nanofiltração em uma unidade de membrana de pequeno porte pressurizada com nitrogênio. Foram utilizadas seis membranas (NP030, NP010, NF90, NF270, DL e DK) com massa molar de corte variando de 150 a 1000 Da. O fluxo de permeado foi obtido mantendo a pressão e a temperatura constantes em 25 bar e 25 °C, respectivamente. Analisou-se o conteúdo de antocianinas e compostos fenólicos, viscosidade, cor e densidade das alimentações, permeados e concentrados, bem como o fluxo de permeado de cada processo. O fluxo variou de  $(26 \pm 3)$  kg/m<sup>2</sup>.h a  $(13 \pm 2)$  kg/m<sup>2</sup>.h, enquanto que a retenção de antocianinas variou de  $(98,7 \pm 0,3)$  % a  $(84,4 \pm 0,5)$  %. A membrana que se mostrou mais apropriada para a concentração do extrato de juçara foi a NP030, sendo alcançada a concentração máxima de  $(360 \pm 50)$  mg/L de antocianinas no produto concentrado.

*Euterpe edulis* - Antocianinas - Extrato alcoólico