



T0991

AVALIAÇÃO DE MÉTODOS UTILIZADOS NA EXTRAÇÃO PARA QUANTIFICAÇÃO DE ANTOCIANINAS PRESENTES EM CASCA DE DIFERENTES VARIEDADES DE FEIJÃO (PHASEOLUS VULGARIS)

FABIANA PACCOLA JACON (Bolsista PIBIC/CNPq) e Profa. Dra. GLAUCIA MARIA PASTORE (Orientadora), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

O feijão é um alimento importante na dieta dos brasileiros, sendo que sua casca pode apresentar quantidades significativas de polifenóis, dentre eles as antocianinas (ANTs), que, por apresentar atividade antioxidante, tem sido alvo de inúmeros estudos. O objetivo do presente estudo foi avaliar as técnicas de preparo de amostra e extração, além de quantificar as ANTs presentes na casca dos feijões das variedades preto e roxinho. Para a extração das ANTs, foram utilizados grãos inteiros ou casca triturada, e as soluções extratoras: metanol (0,5% HCl), metanol 80% (0,5% HCl), etanol 70% (0,5% HCl), etanol/metanol/água (7:2:1 v/v/v) (0,5% HCl), acetona 70% (0,5% HCl). Posteriormente, foi realizada a quantificação das ANTs monoméricas pelo método do pH diferencial, empregando espectrofotômetro. Os teores de ANTs do feijão preto foram superiores aos encontrados no feijão roxinho. A solução extratora que apresentou o melhor resultado foi etanol/metanol/água, com 114,7 mg e 6,4 mg/100g de feijão preto e roxinho, respectivamente. A extração com feijão inteiro se mostrou mais interessante por reduzir o tempo de preparo de amostra, apresentar maior rendimento para o feijão roxinho, e pequena diferença, quando comparada com o uso de casca moída para o feijão preto.

ANTOCIANINA - EXTRAÇÃO - QUANTIFICAÇÃO