

ESTUDO DO POTENCIAL DE APLICABILIDADE DO CORANTE DO AÇAÍ

FRED AUGUSTO RIBEIRO NOGUERIA; ASHLEY SABRINA LOPES SANTOS; ANA MARTA NUNES; JÉSSICA HIGINO DE SOUZA; VITÓRIA ROCHA DE OLIVEIRA

Introdução: Durante o processamento de polpas, sucos e outros derivados de frutas são gerados toneladas de resíduos, os quais são na maioria das vezes descartados de maneira inadequada, acarretando poluição ambiental. A possibilidade de desenvolver novas aplicações destes descartes agrega valor comercial ao produto e diminui seus impactos ambientais. Além disso, o estudo de corantes de produtos nativos do Brasil contribui para uma melhor investigação dessas espécies, o que pode motivar a aplicação destes corantes em diversas áreas da indústria e gerar novas atividades econômicas no país. **Objetivos:** O trabalho tem como objetivo principal caracterizar por espectrofotometria o corante natural extraído do açaí e avaliar o comportamento em diferentes valores de pH. **Metodologia:** A obtenção do corante foi realizada pela extração do pó do açaí liofilizado em etanol (99,5 %):HCl (0,1 mol/L) sob agitação por 24 h. Após filtrado, o corante foi caracterizado por espectrofotometria na região UV/Visível para avaliar os comprimentos de absorbância máxima e o comportamento do corante em soluções tampão Britton-Robinson do pH 2 ao pH 12. **Resultados:** A análise por espectrofotometria na região do UV-vis do corante mostrou uma banda larga de absorção com baixa intensidade entre os comprimentos de onda 500 e 600 nm, característica das antocianinas, o que mostra que o corante obtido em etanol acidificado possui essas substâncias em sua composição. O comportamento do corante em soluções tampão do pH 2 ao pH 12 mostrou uma diminuição da banda entre 500 - 600 nm com o aumento do valor de pH e um aparecimento de uma banda na região UV abaixo de 300 nm. **Conclusão:** Os resultados de espectrofotometria UV-vis mostram que o corante obtido apresenta um comportamento multicromático em função da mudança de pH. Essa mudança de coloração em função do pH garante ao corante um potencialidade em diversas aplicações que necessitam desse fenômeno, como sensores para alimentos, produtos dermatológicos, cremes, células solares, dentre outras aplicações.

Palavras-chave: Açaí, Espectroscopia, Corante, Antocianinas, Aplicação.