



ISBN: 978-65-89908-41-8

II InovaBiotec

CONGRESSO DE INOVAÇÃO
E BIOTECNOLOGIA

14 a 16 de julho de 2021

EXTRAÇÃO DE CLOROFILA DE FOLHAS DE PERESKIA ACULEATA MILLER

II InovaBiotec - Congresso de Inovação e Biotecnologia, 2ª edição, de 14/07/2021 a 17/07/2021
ISBN dos Anais: 978-65-89908-41-8

VIANA; Aline Viana ¹, FREITAS; Elisete Maria de Freitas ², ETHUR; Eduardo Miranda Ethur ³, HOEHNE; Lucélia Hoehne ⁴

RESUMO

As folhas de *Pereskia aculeata* possui cerca de 25% de proteínas em base seca, despertando interesse da indústria alimentícia, pois há uma demanda crescente para novas fontes de proteínas alternativas ao das de origem animal, para o desenvolvimento de novos produtos de base vegetal. No entanto a coloração verde pode causar certo desagrado ao consumidor. Nesse sentido, o objetivo deste trabalho foi testar a extração de clorofila de folhas secas e moídas de *Pereskia aculeata* utilizando solventes orgânicos, visando a despigmentação para utilização como aditivo em alimentos. Para isso foram utilizadas cinco gramas de folhas de *P. aculeata* secas e moídas mantidas em um cartucho de papel filtro. A primeira extração foi realizada usando solvente n-Hexano PA, seguida pela extração usando acetona PA, ambos em sistema de Soxhlet. Este sistema consiste em várias passagens de solvente pela amostra, resultando na extração da clorofila. A primeira extração durou aproximadamente cinco horas e a segunda aproximadamente 1,5 horas, tendo como indicador para o término da extração, a ausência de cor no solvente. Foi realizada a leitura da coloração das amostras em colorímetro de bancada (Benchtop colorimeter CR-5, KONICA MINOLTA) antes (AT) e depois (DT) das extrações. Com isso, os valores obtidos para L* foram AT= 48,496b, DT= 58,49^a, a* AT= -3,33b, DT= 0,6^a e b* AT= 18,95b, DT= 19,73^a indicando resultados significativamente diferentes. A amostra tratada apresentou clareamento e diminuição da coloração esverdeada. Cabe salientar que esta é uma análise inicial, sendo necessária a realização de mais testes para a otimização e verificação da viabilidade desse processo, bem como análises de demais propriedades físicas, químicas e nutricionais.

PALAVRAS-CHAVE: Palavras-chave: Despigmentação, Ingrediente funcional, PANC, Solventes orgânicos

¹ Doutoranda do PPGBiotec Univates, aline.viana@universo.univates.br

² Docente do PPGSAS/PPGBiotec Univates, elicauf@univates.br

³ Docente do PPGAD/PPGBiotec Univates, eduardome@univates.br

⁴ Docente do PPGBiotec Univates, luceliah@univates.br

¹ Doutoranda do PPGBiotech Univates, aline.viana@universo.univates.br
² Docente do PPGSAS/PPGBiotech Univates, elicauf@univates.br
³ Docente do PPGAD/PPGBiotech Univates, eduardome@univates.br
⁴ Docente do PPGBiotech Univates, lucliah@univates.br