

**Autores:** Patric L. Monteiro/ Engenharia de Alimentos.  
**Orientador:** Paula Rossini Augusti

## Açaí:



→ O açaí (*Euterpe oleracea*) é um fruto proveniente do açaizeiro, uma palmeira nativa da Amazônia.

→ É um produto rico em compostos bioativos, promotores de saúde humana. Sua polpa é rica em lipídeos, proteínas, fibras, vitamina E e minerais.

## Kefir:



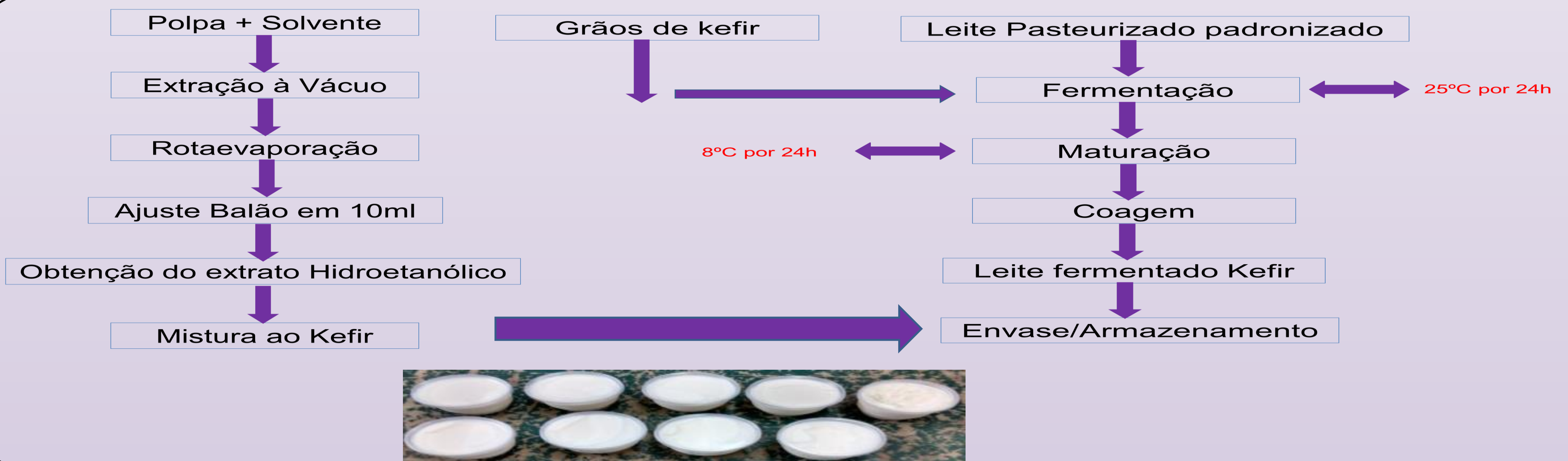
→ É um tipo de **leite fermentado**, obtido pela adição de seus grãos ao leite.

→ O Kefir é constituído por uma associação simbiótica entre micro-organismos específicos.

## OBJETIVO

Este trabalho teve como objetivo avaliar a estabilidade das antocianinas de um extrato de açaí aplicado em kefir durante 16 dias de armazenamento sob condições controladas de luz e temperatura.

## METODOLOGIA



## Resultados:

O pH não apresentou diferença significativa, enquanto os parâmetros de cor foram diminuindo durante o tempo de análise.

**Tabela 1. Média da análise de cor (parâmetros L\*, a\*, b\*) e pH ao longo de 16 dias**

Tempo (dias)	0	2	5	9	12	16
L*	79,960 <sup>c</sup>	81,54 <sup>d</sup>	89,54 <sup>e</sup>	86,770 <sup>f</sup>	73,56 <sup>b</sup>	87,57 <sup>f</sup>
a*	5,5233 <sup>g</sup>	3,170 <sup>f</sup>	2,130 <sup>e</sup>	11,133 <sup>d</sup>	-0,6166 <sup>c</sup>	-1,380 <sup>b</sup>
b*	4,8166 <sup>c</sup>	5,570 <sup>e</sup>	6,823 <sup>f</sup>	7,5833 <sup>g</sup>	5,24 <sup>d</sup>	4,4166 <sup>b</sup>
pH	3,97	3,96	3,95	3,99	4	4,1

Na linha, valores seguidos de letras minúsculas iguais não diferem estatisticamente entre si ao nível de significância de 5%, conforme teste de Tukey.

**Tabela 2. Perfil de antocianinas obtidas no decorrer do período de armazenamento de Kefir sabor açaí, resultados expressos em mg / 100 mL do produto.**

TEMPO (dias)	Cianidina 3-glicosídeo (mg/100 mL)	Cianidina 3-rutinosídeo (mg/100mL)	Antocianinas totais (mg/100mL)
0	0,98 ± 0,05 <sup>a</sup>	3,09 ± 0,16 <sup>a</sup>	4,07 ± 0,07 <sup>a</sup>
2	0,24 ± 0,05 <sup>b</sup>	2,57 ± 0,53 <sup>a</sup>	2,81 ± 0,57 <sup>b</sup>
5	0,22 ± 0,02 <sup>b</sup>	1,50 ± 0,19 <sup>b</sup>	1,72 ± 0,18 <sup>c</sup>
9	0,16 ± 0,11 <sup>b</sup>	1,02 ± 0,26 <sup>b</sup>	1,18 ± 0,26 <sup>c</sup>
12	0,10 ± 0,02 <sup>b</sup>	1,17 ± 0,28 <sup>b</sup>	1,27 ± 0,29 <sup>c</sup>
16	0,11 ± 0,02 <sup>b</sup>	0,84 ± 0,10 <sup>b</sup>	0,96 ± 0,11 <sup>c</sup>

Na coluna, valores seguidos de letras minúsculas iguais não diferem estatisticamente entre si ao nível de significância de 5%, conforme teste de Tukey.

## CONCLUSÃO

Os resultados do presente estudo sugerem que as alterações de cor observadas no kefir (parâmetros de cor a\* e L\*) no decorrer de 16 dias de armazenamento podem ser associadas a degradação das antocianinas presentes no extrato. Mais estudos são necessários acerca da viabilidade da utilização do extrato de açaí na fabricação de leites fermentados como o Kefir.