

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:



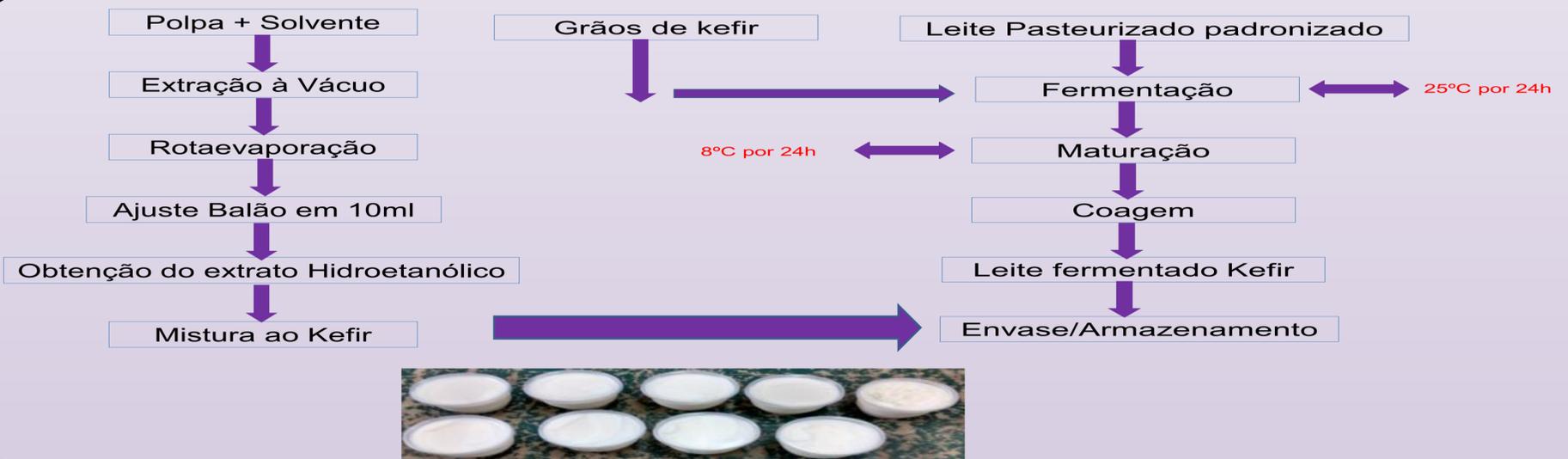
→ É um tipo de **leite fermentado**, obtido pela adição de seus grãos ao leite.

→ 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 ^c	81,54 ^d	89,54 ^e	86,770 ^f	73,56 ^b	87,57 ^f
a*	5,5233 ^g	3,170 ^f	2,130 ^e	11,133 ^d	-0,6166 ^c	-1,380 ^b
b*	4,8166 ^c	5,570 ^e	6,823 ^f	7,5833 ^g	5,24 ^d	4,4166 ^b
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 ^a	3,09 ± 0,16 ^a	4,07 ± 0,07 ^a
2	0,24 ± 0,05 ^b	2,57 ± 0,53 ^a	2,81 ± 0,57 ^b
5	0,22 ± 0,02 ^b	1,50 ± 0,19 ^b	1,72 ± 0,18 ^c
9	0,16 ± 0,11 ^b	1,02 ± 0,26 ^b	1,18 ± 0,26 ^c
12	0,10 ± 0,02 ^b	1,17 ± 0,28 ^b	1,27 ± 0,29 ^c
16	0,11 ± 0,02 ^b	0,84 ± 0,10 ^b	0,96 ± 0,11 ^c

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.