

As antocianinas são pigmentos com potencial para a substituição dos corantes artificiais vermelhos e estão amplamente distribuídas em flores, frutos e vegetais. Descobriu-se que as antocianinas inibem a agregação plaquetária, melhoram a função visual, possuem propriedades vaso protetoras e exercem efeitos neurológicos benéficos. Os polifenóis são antioxidantes que diminuem o risco das doenças cardiovasculares. As sépalas de *Hibiscus sabdariffa* L. possuem uma coloração intensa, servindo como corante alimentar e possuindo também, teor elevado em antocianinas. O objetivo do trabalho foi avaliar a quantidade de polifenóis totais e antocianinas em extrato por maceração alcoólica e em uma preparação alimentícia tipo geléia de *Hibiscus sabdariffa* L. provenientes do Lami- Porto Alegre/RS. O extrato das sépalas frescas foi submetido a maceração alcoólica por 15 dias, com posterior evaporação do álcool e reconstituição hídrica. Para a preparação alimentícia foi escolhida uma receita artesanal de geléia utilizando as sépalas de *Hibiscus sabdariffa* L. Determinou-se polifenóis totais (g GAE. 100g⁻¹) através do reagente de Folin-Ciocalteu e antocianinas totais (g. 100g⁻¹) através da diferença de pH, em ambos os extratos. Os resultados sinalizam que, para polifenóis totais encontram-se em 1,5g GAE. 100g⁻¹ e para antocianinas totais em 166mg. 100g⁻¹, sendo compatíveis com a literatura internacional.