

XIV Salão Iniciação Científica da PUCRS

MODELO DE RESUMO

Quantificação de Antocianinas e Carotenoides de Folhas de Oliveira *in natura*

Lauren M. M. Machado, Bolsista de Iniciação Científica Engenharia Química
Prof^a. Dr^a. Gabriela Silveira da Rosa, Docente Engenharia Química

Universidade Federal do Pampa - UNIPAMPA
Travessa 45, nº1650 - Bairro Malafaia - Bagé - RS - CEP: 96413-170

Resumo

O cultivo da oliveira é realizado em várias regiões do mundo, tendo crescido consideravelmente na região sul do Rio Grande do Sul nos últimos anos. A oliveira possui inúmeras espécies e é de grande importância para produção de azeitonas e óleos. Recentemente tem se observado o aumento no interesse relacionado ao uso das folhas de oliveira, devido ao benefício relacionado a presença de antioxidantes. Este trabalho teve como objetivo caracterizar as folhas de oliveira *in natura* com relação ao conteúdo de carotenoides e antocianinas totais. As folhas de oliveira *in natura* foram coletadas no município de Bagé-RS. O conteúdo de umidade foi determinado pelo método da estufa por 24 h a 105 °C. A caracterização de carotenoides totais foi realizada segundo método descrito por Rodriguez-Amaya (1999). No preparo pesou-se 2 g de folhas de oliveiras *in natura*, previamente moídas em moinho analítico. Após, adicionou-se 1 g de celite e 20 mL de acetona gelada, agitando-se por 10 min para homogeneização. O conteúdo foi filtrado a vácuo em funil de *buchner* com papel filtro e lavado com 150 mL de acetona gelada, até ficar incolor. O filtrado foi transferido para um funil de separação, onde acrescentou-se éter de petróleo e água destilada. Após a separação das fases, descartou-se a fase inferior e repetiu-se o procedimento por uma vez mais para ocorrer a remoção total de acetona. Transferiu-se o extrato para um balão volumétrico de 50 mL completando-se o volume com éter de petróleo. A leitura da absorbância foi realizada em espectrofotômetro a 450 nm, usando éter de petróleo como branco. Para determinação das antocianinas totais utilizou-se o método descrito por Lees e Francis (1972). No estudo, pesou-se 1 g de folha de oliveira *in natura*, moída em moinho analítico. Após, adicionou-se 25 mL de etanol acidificado com ácido clorídrico até pH 1,0. Deixou-se em repouso por 1 h, homogeneizando o conteúdo a cada 5 min. O conteúdo foi filtrado a vácuo em funil de *buchner* e após colocado em um balão volumétrico de 50 mL completando seu volume com etanol acidificado. A leitura da absorbância foi realizada em espectrofotômetro a 520 nm, usando etanol acidificado como branco. O resultado da análise de conteúdo de umidade da amostra *in natura* foi de 52,35 % (b.u.). O conteúdo de carotenoides totais encontrados foi 52,08 mg.100g⁻¹ folha fresca, enquanto que o conteúdo de antocianinas totais foi de 16,44 mg.100 g⁻¹ de folha fresca.

Palavras-chave

Antocianinas; Carotenoides; Folha de Oliveira