

**Revista de ANÁLISE DE ANTOCIANINAS TOTAIS EM CASCAS DE LICHIA
(Litchi chinensis)**
Biotecnologia & Ciência RESUMO

Vol. 4, Nº. 1, Ano 2015

Marcela L. C. Alves^{a*}
Ladyslène C. de Paula^b
Láisa G. Dias^a
Mariane C. Guimarães^a
Thays L. L. e Silva^a
Katiúcia A. Amorim^c
Daniela W. Ortiz^a
Clarissa Damiani^a

^aUniversidade Federal de Goiás (UFG), Escola de Agronomia.

^bUniversidade Federal de Goiás (UFG), Departamento de Bioquímica e Biologia Molecular, ICB II.

^cUniversidade Federal de Goiás (UFG), Escola de Nutrição.

*Autor para correspondência: Setor de Engenharia de Alimentos, Escola de Agronomia – Universidade Federal de Goiás, Campus Samambaia - Rodovia Goiânia / Nova Veneza, Km 0 - Caixa Postal 131, CEP 74690-900, Goiânia, GO, Brasil, E-mail:marcela.lorrane@gmail.com
Telefone: +55(64)9310-2259.



II CONGRESSO DE CIÊNCIAS FARMACÊUTICAS DO BRASIL CENTRAL

Introdução e objetivos: A *Litchi chinensis* é um fruto subtropical de alto potencial devido ao seu sabor, valor nutritivo e atrativa cor da casca. As antocianinas, compostos que fornecem a cor avermelhada da casca, são compostos flavonoides que possuem capacidade antioxidante e podem ser utilizadas como corantes naturais na indústria de alimentos. Desta forma, objetivou-se analisar o teor de antocianinas totais em cascas de lichia. **Metodologia:** Foram utilizadas cascas de lichia, descartadas durante o processamento de polpas de frutas de uma agroindústria produtora de sorvetes, localizada em Goiânia, GO. As amostras foram congeladas e armazenadas em freezer a -18°C, até o momento de realização das análises. O conteúdo total de antocianinas foi estimado de acordo método descrito por Lees e Francis (1972)¹ e adaptado por Barcia, et al. (2012)². A leitura foi realizada em espectrofotômetro (BiospectroSP-220), no comprimento de onda de 535nm, sendo os resultados expressos em miligramas de cianidina-3-glicosídeo por 100g de casca.

Resultados e discussões: Obteve-se valor médio de 1,252 ± 0,12 mg de cianidina-3-glicosídeo 100g⁻¹, e o coeficiente de variação foi de 9,6%. Sendo estes valores inferiores aos encontrados por Lima et al. (2010)³, os quais variaram de 86,7 a 94,1 mg de cianidina-3-glicosídeo 100g⁻¹ em casca de lichia fresca. Esta diferença pode ser justificada pelo fato das cascas deste trabalho terem sido obtidas de um resíduo agroindustrial, pois segundo Zhang et al. (2004)⁴. O índice de escurecimento da lichia aumenta durante o armazenamento à temperatura ambiente, assim como a concentração de antocianina diminui marcadamente. **Conclusão:** Pode-se concluir que o tipo de tratamento que as cascas de lichia receberam na indústria, antes da realização das análises, tem grande influência no teor de antocianinas das cascas.

Palavras-Chave: Lichia; antocianinas; corantes naturais.

UNIVERSIDADE ESTADUAL DE GOIÁS

PRÓ-REITORIA DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO

Endereço:BR-153 – Quadra Área 75.132-903 – Anápolis – revista.prp@ueg.br

Coordenação:

GERÊNCIA DE PESQUISA

Coordenação de Projetos e Publicações

Publicação: 30 de Junho de 2015.

¹LEES, D.H.; FRANCIS, F.J. Standardization of pigment analysis in Cranberries. HortScience, 1972, 7, 83-84.

²BARCIA, M. T.; PERTUZATTI, P. B.; JACQUES, A. C.; GODOY, H. T.; ZAMBIAZI, R. Bioactive compounds, antioxidant activity and percent composition of jambolão fruits (*Syzygium cumini*). **The Natural Products Journal**, Washington, v. 2, n. 2, p. 129-138, 2012.

³LIMA, R. A. Z.; ABREU, C.; ASMAR, S. A.; CORRÊA, A. D.; SANTOS, C. D. Embalagens e recobrimento em lichias (*Litchi chinensis* Sonn.) armazenadas sob condições não controladas. **Ciência e Agrotecnologia**, Lavras, v. 34, n. 4, p. 914-921. 2010.

⁴ZHANG, Z. Q.; PANG, X. Q.; YANG, C.; JI, Z. L.; JIANG, Y. M. Purification and structural analysis of anthocyanins from litchi pericarp. **Food Chemistry**, Oxford, v.84, n.4, p.601-604, 2004.