**ESTUDO DO POTENCIAL DE PITAYA PARA OBTENÇÃO DE CORANTES NATURAIS**

Poliana Mendes de Souza, Carloz Alberto Gois Suzart2, Vanessa Aparecida Cruz3

1Docente do curso de Engenharia de Alimentos, da Universidade Federal dos Vales do Jequitinhoha e Mucuri (poliana.souza@ict.ufvjm.edu.br).

A pitaya (*Hylocereus polyrhizus)* é uma fruta rústica conhecida mundialmente como "Fruta-do-Dragão”, e tem como característica marcante o formato dos frutos cuja casca escamosa deu origem ao seu nome popular. Com o desenvolvimento da indústria alimentar foram progressivamente introduzidos novos ingredientes e aditivos permitindo a produção em larga escala, de uma variedade maior de alimentos, e o transporte de alimentos a grandes distâncias. Em termos técnicos, os aditivos alimentares são quaisquer ingredientes adicionados intencionalmente sem o propósito de incrementar o valor nutritivo à esses produtos, entre estes ingredientes estão os corantes. A cor é um aspecto que determina a aceitação de produtos industrializados. O perfil da sociedade atual faz com haja um crescente interesse na busca de produtos naturais se seus derivados, o que levou ao aumento na utilização de pigmentos extraídos de fontes biológicas e de plantas. Este trabalho teve por objetivo produzir corantes naturais a partir de polpa de pitaya e determinar seu potencial como corante alimentar. Para realizar este trabalho realizou-se a extração aquosa durante 24 h à temperatura ambiente (proporção água: fruto 3:1), com posterior filtração e redução de volume à 50% do inicial por evaporação;, extração alcoólica durante 24 h à temperatura ambiente (proporção etanol: fruto 2:1)com posterior filtração e evaporação em rotaevaporador;, e produção de corante em pó por meio da liofilização do extrato alcoólica com posterior trituração, dos corantes de pitaya. A qualidade dos corantes obtidos foi feita mensurando-se os teores de antocianinas e de betacianinas. Os teores de antocianinas obtidos foram de 905,0 mg/100g para o extrato alcóolico, 76,0 mg/100g no extrato aquoso, e 2103,0 mg/100g no corante liofilizado. Enquanto os teores de betalaínas obtido foram: 16,0 mg/100g no extrato alcóolico; 1,2 mg/100g no extrato aquoso, e 34,1 mg/100g para o corante liofilizado. Estes resultados são próximos aos de frutos como a beterraba, que também são excelentes matérias-primas para a produção de corantes naturais. Os corantes em pó apresentaram maior teor de antocianinas e de betalaínas por serem um produto concentrado produzido a partir do extrato líquido inicial e não teve perdas durante o processo Os valores obtidos apontam para as tonalidades vermelho-roxo. Conclui-se que a pitaya pode ser usada como matéria-prima na produção de corantes naturais com tonalidade vermelho, rosa e roxo, e é possívem a obtenção de corantes líquidos e sólido.

**Palavras-chave:** Antocianinas; Betalaínas; Extração de corantes.

**Agradecimentos:** Os autores agradecem à FAPEMIG, CAPES, CNPq, FAPESP pelo apoio financeiro.