

**PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM QUÍMICA
SEMINÁRIOS**

2024/1 – PPGQ / SEM I e II

DATA:

03/07/24

PALESTRANTE:

Mariane Salete Schneider (mestranda em Química Aplicada) [Currículo Lattes]

INSTITUIÇÃO:

UDESC – Universidade do Estado de Santa Catarina

TÍTULO DA PALESTRA:

Antocianina, um aliado à saúde em forma de pigmento.

RESUMO:

Dentre algumas fontes de corantes naturais na indústria alimentícia, temos o grupo das antocianinas. Descobertas em meados de 1913, elas são corantes pertencentes às classes dos flavonoides, e possuem uma ampla gama de cores: púrpura, azul e magenta até o vermelho e laranja. E os estudos científicos comprovam que além do aumento do uso como alternativa aos conservantes e corantes alimentares sintéticos, elas possuem diversas propriedades promotoras vinculadas à saúde pois são abundantes em antioxidantes. Recentemente, aperfeiçoadas como indicadores de embalagens colorimétricas, favorecendo o monitoramento da degradação de alimentos, como leite e carnes, por exemplo. Desde o início do século 21, existe uma exploração maior nas atividades de pesquisa sobre a estabilidade e reatividade das propriedades colorimétricas deste incrível pigmento.