



PROCESSAMENTO DO JAMBO-VERMELHO PARA OBTENÇÃO DE MATÉRIA-PRIMA VEGETAL NA PRODUÇÃO DE PIGMENTOS ORGÂNICOS

Bruna Carvalho Cantal De Souza¹, Walberson Da Silva Reatgui², Leopoldo Clemente Baratto³ e Kariane
Mendes Nunes⁴

A presença de excipientes potencialmente tóxicos em formulações cosméticas se tornou um grande gargalo para este setor industrial. Devido a mudança de postura do consumidor, que vêm mostrando grande interesse em produtos à base de derivados vegetais e elaborados de forma sustentável (MIGUEL, 2012), a biodiversidade da floresta amazônica se tornou aliada à busca por alternativas tecnológicas no setor cosmético. A qualidade do biocosmético depende estritamente do processamento de matérias primas vegetais, uma vez que darão origem aos excipientes empregados no produto final. O processamento da droga vegetal compreende desde a coleta do fruto até a pulverização e armazenamento das cascas secas, das quais será obtido o pigmento. Em vista disso, o objetivo deste trabalho foi estabelecer as etapas de processamento do jambo vermelho (*Syzygium malaccense*) para obtenção de matéria prima vegetal necessária para produção de pigmentos orgânicos com aplicabilidade na indústria cosmética. Em uma primeira etapa, foram coletados frutos de jambeiro-vermelho da área metropolitana da cidade de Santarém (Pará) durante o mês de julho de 2015 e mantidos conservados em refrigerador até setembro de 2015. Em seguida, os frutos foram sanitizados e descascados para secagem, descartando-se a polpa. Durante este estágio foi possível calcular o rendimento de cascas úmidas (matéria vegetal bruta) por quilo de fruto coletado. Na segunda etapa do processamento, as cascas foram secas à 45°C em estufa durante sete dias. O material seco foi armazenado em potes plásticos cobertos com papel alumínio para evitar oxidação e perda da coloração. Em seguida, na terceira etapa do processamento, o material foi pulverizado em moinhos de faca e armazenados em copos de bécker recobertos hermeticamente fechados. Em um último estágio de processamento foi obtido o pigmento por meio de percolação e rotaevaporação. Portanto, a qualidade na obtenção de pigmento natural depende de fatores que vão desde o estágio de maturação no qual os frutos foram coletados, até os cuidados durante o armazenamento da droga vegetal. As Antocianinas são pigmentos naturais encontrados em folhas, frutos e flores, mas, diversos fatores podem afetar a estabilidade química dessas substâncias e modificar suas características, bem como sua cor (HARBORNE & GRAYER, 1988). Em vista disso, cuidados durante o processamento e armazenamento são de fundamental importância para evitar eventuais desvios e alterações. Adicionalmente, este estudo cria rotas alternativas de tecnologias voltadas para a orientação no processamento de drogas vegetais que assegurem a produção de biocosméticos seguros e com qualidade garantida.

Palavras-chave: Processamento; Pigmento orgânico; Jambo-vermelho; *Syzygium malaccense*.

¹Estudante da Universidade Federal do Oeste do Pará. Instituto de Saúde Coletiva. Bolsista PIBITI UFOPA. Curso de Farmácia. E-mail: brunacantal@gmail.com

²Estudante da Universidade Federal do Oeste do Pará. Instituto de Biodiversidade e Florestas. Curso de Biotecnologia. E-mail: walbersonreatgui@gmail.com

³Professor Doutor em Ciências Farmacêuticas da Universidade Federal do Rio de Janeiro. Email: leopoldo.ufrj@gmail.com

⁴Professora Doutora coordenadora do laboratório de Farmacotécnica da Universidade Federal do Oeste do Pará – ISCO/UFOPA. E-mail: kariane.nunes@gmail.com.