

Batatas: Diversidade de Cores e Sabores

Márcia Vizzotto
marcia.vizzotto@embrapa.br
Embrapa Clima Temperado, Pelotas-RS



A cor, possivelmente mais que qualquer outro fator, influencia significativamente na aceitabilidade de um produto, o que torna satisfazer o desejo dos consumidores uma tarefa delicada. É comprovado que o consumidor avalia, primeiramente, a cor do alimento, associando-a ao sabor, em uma percepção que leva em torno de 90 segundos. Mas quem é responsável pela cor nos alimentos? As antocianinas, pigmentos naturalmente produzidos pelas plantas, são ótimos exemplos de substâncias naturais com poder pigmentante e, além disso, conhecida atividade biológica. As cores proporcionadas pelas antocianinas vão do vermelho até o azul em frutas, legumes, flores, folhas, raízes e outros órgãos de armazenamento. São seis as antocianidinas conhecidas (pelargonidina, cianidina, delphinidina, peonidina, petunidina e malvidina) e, em diferentes combinações, levam a mais de 600 pigmentos naturais já relacionados na natureza.

A batata (*Solanum tuberosum* L.) é uma importante fonte de alimento. Dentro dessa espécie, existe uma grande diversidade, onde as batatas coloridas têm atraído a atenção, devido a sua aparência, sabor e possibilidades de uso, sendo as antocianinas os pigmentos responsáveis pelas cores que variam do vermelho até o roxo. Além do consumo das batatas coloridas nas formas tradicionais (chips, purê, salada etc), existem outros mercados que podem ser explorados como o mercado de corantes naturais, pois são cultivos de alto rendimento por hectare e custo relativamente baixo (se comparado a produção de frutas vermelhas). O mercado de corantes naturais em alimentos está em franco crescimento como forma de substituição aos co-

rantes sintéticos. Em adição a isso, diversos estudos demonstraram o uso potencial de antocianinas como corantes de alimentos e bebidas como, por exemplo, produtos lácteos (queijo cremoso, leite fermentado, milk shakes), bebidas com baixo pH, e também em alimentos sólidos (panquecas e omeletes).

Em batatas coloridas, a concentração de antocianinas observada na literatura pode chegar até em torno de 750 mg/kg de peso fresco ou 2250 mg/kg de peso seco. No entanto, a concentração desses pigmentos está relacionada a diversos fatores, como: estágio de desenvolvimento do tubérculo, irradiação solar, temperatura diária, altitude, período de armazenamento. Por exemplo, o armazenamento refrigerado (4 °C) proporciona a concentração de antocianinas nos tubérculos em até 20%, após 6 meses de armazenamento. Outro fato interessante, a concentração de antocianinas nos tubérculos aumenta após o processamento térmico, ou seja, após o cozimento em água, no vapor, ou mesmo, assando as batatas.



o consumidor. Dessa forma, os consumidores podem, de forma rápida e prática, buscar por alimentos mais saudáveis.

A atividade biológica de extratos de batatas coloridas vem sendo estudada por vários grupos de pesquisa em todo o mundo. Estudos mostram que os extratos de batatas coloridas, ricos em antocianinas, tem ação antioxidante, inibem a oxidação lipídica, protegem o fígado, tem ação antiproliferativas contra diversas linhagens de câncer. Somado a isso, como existe uma correlação entre a atividade antioxidante e a concentração de antocianinas, quanto mais intensa for a cor das batatas, maior a atividade antioxidante, e mais benefícios trará

Maximize o desempenho de fungicidas com uma aplicação de qualidade em sua lavoura de batata.



TA 35 GOLD
#AdjuvantePremium

Com uma formulação inovadora, o **TA35 GOLD** proporciona alta translocação de ativos levando sanidade até a raiz da lavoura.

TA 35 ULTRA
#AdjuvanteAtivado

A fórmula com ativadores do **TA35 ULTRA** facilita a translocação e acelera a metabolização dos produtos, garantindo o máximo potencial da aplicação de herbicidas e gramínicidas.



INQUIMA
Nutrição e Agrotecnologia