

INDICADORES FÍSICO-QUÍMICOS E POTENCIAL ANTIOXIDANTE DO SUCO INTEGRAL DE UVA PRODUZIDO NO MEIO OESTE CATARINENSE

ANL

Tainara Padilha de Oliveira 1

Fernanda Megiolaro 2

Jane Mary Lafayette Neves Gelinski 1,2

Fabiana Andreia de Martini Soares 1,2

1 Curso de Bacharelado em Engenharia de Alimentos - Unoesc, Videira-SC;

2 Programa de Mestrado Acadêmico em Ciência e Biotecnologia

Resumo

O setor de bebidas no meio oeste de Santa Catarina está em constante busca pela melhoria da qualidade do produto, principalmente por se constituir de empresas familiares recentes, voltadas a competir num mercado em expansão. Este estudo objetivou caracterizar suco integral de uva produzidos no meio oeste de Santa Catarina nos aspectos físico-químico, polifenóis totais e atividade antioxidante. As amostras de sucos das empresas A, B, C, D e E apresentaram variações de resultados relativos à acidez total (0,86 a 1,05) conforme legislação brasileira. O suco E, analisado na primeira safra, esteve acima dos limites fixados pela legislação. Para sólidos totais, as amostras apresentaram resultados que variaram de 13,5 a 16,0 °Brix. Para todos os sucos, a quantidade de polifenóis totais foi acentuada (acima de 250 mg/L) na Safra 1, indicando uma variação nas

ANU

condições de produção dos sucos devido à matéria-prima, bem como uma influência devido a condições climáticas diferentes naquele ano de cultivo das uvas. Verificou-se, com base no sequestro de radical DPPH, que os sucos da safra 1 não foram uniformes na capacidade de consumo radical visto que as absorbâncias após a reação com o radical DPPH foram maiores quando comparadas às obtidas com os controles. Diferentes estudos têm avaliado a capacidade antioxidante de compostos de frutas, sucos e outros, mas é consenso algumas discrepâncias podem ocorrer porque no caso de sucos de frutas ou outras bebidas, muitas variáveis podem alterar os resultados esperados, tais como, clima, época de cultivo, índice pluviométrico, umidade etc.

Palavras-chave: Polifenóis. Bebida. Qualidade. *Vitis sp.*

E-mails: tainara.oliveira@unoesc.edu.br; jane.gelinski@unoesc.edu.br.