

**EXTRAÇÃO E CARACTERIZAÇÃO DO ÓLEO DE SEMENTE DE UVA PRODUZIDO NA  
REGIÃO MEIO-OESTE DO ESTADO DE SANTA CATARINA**

Orientadores: NOGUEIRA, Maria Rita Chaves

Pesquisadores: PEROSA, Flavia; SOVRANI, Alessandra

Curso: Engenharia Química

Área: Ciências Exatas e Tecnológicas

Resumo: O Meio-Oeste do estado de Santa Catarina é a uma das regiões mais promissoras na elaboração de industrializados derivados da uva. A produção de óleo de sementes de uvas é uma ótima alternativa para o aproveitamento desse resíduo que atualmente é desperdiçado pelas indústrias de sucos e vinhos. Esse óleo apresenta em sua composição o ácido linoléico um ácido graxo essencial para o bom funcionamento do organismo humano. Este trabalho objetivou estudar os métodos de extração a frio e utilizando solventes, além de determinar a composição química e características de óleo de sementes de uva Isabel (*Vitis labrusca*). O maior rendimento de extração foi observado utilizando o método Soxhlet (13,16%). A composição de ácidos graxos do óleo extraído a frio e por Soxhlet é constituída por ácido linoléico (72,45% e 71,41%), ácido oleico (15,77% e 16,33%), ácido palmítico (6,78% e 7,20%) e ácido esteárico (3,80% e 3,78%), respectivamente. Além disso, o óleo de semente de uva demonstrou ser uma boa fonte de ácidos graxos poli-insaturados (acima de 70%) enquanto que para ácidos graxos monoinsaturados e ácidos graxos saturados os valores foram baixos (em torno de 16% e 11%, respectivamente). Os compostos fenólicos encontrados nas sementes de uva apresentam propriedades antioxidantes, sendo encontrado 0,06 mg de polifenóis totais em ácido gálico/g de óleo. Este estudo demonstra que essas sementes possuem potencial para serem utilizadas na produção de óleo rico em compostos com efeitos positivos para a saúde humana.

Palavras-chave: Óleo de semente de uva. Métodos de extração. Perfil de ácidos graxos.

E-mails: maria.nogueira@unoesc.edu.br