

CARACTERIZAÇÃO DE ÓLEO DE SEMENTE UVA EXTRAÍDO A FRIO

Orientadores: NOGUEIRA, Maria Rita Chaves

Pesquisadores: SOVRANI, Alessandra

Curso: Engenharia Química

Área: Ciências Exatas e Tecnológicas

Resumo: Bagaço é o subproduto do processo de produção de vinho que consiste da mistura de semente e casca da uva. A conversão desses subprodutos possuem valor agregado que é consideravelmente interessante para a indústria do vinho que gera cerca de 13-14 milhões de toneladas de bagaço por ano. Um desses subprodutos é o óleo de semente de uva, onde após a separação das sementes do bagaço é possível realizar a extração do óleo. Em escala industrial, o óleo é extraído por compressão mecânica contínua ou por um processo solvente, porém devido a maior qualidade do óleo, a pressão mecânica é preferida (menor temperatura de processo, sem solvente), embora obtenham rendimentos mais baixos (de 55 a 95%). O óleo de semente de uva possui elevada concentração de ácidos graxos poliinsaturados como o ácido linoléico e oleico, sendo assim, este tipo de óleo mostra ser eficiente na redução do colesterol e de doenças cardiovasculares. O trabalho objetivou avaliar o método de extração a frio, além de determinar a composição química e características do óleo de sementes obtido de uvas Isabel (*Vitis labrusca*). Os resultados mostraram que óleo produzido a partir de uvas da região Meio-Oeste do estado de Santa Catarina se assemelha aos produzidos por sementes de uva Européias e tem em sua constituição um alto teor de ácidos graxos insaturados, como o linoléico (72,2%) e oléico (16,5%). Este estudo demonstra que essas sementes possuem potencial para serem utilizadas como matéria-prima para produção de óleo rico em compostos com efeitos positivos para a saúde humana.

Palavras-chave: Prensagem. Meio-Oeste Catarinense. *VitisLabrusca*.

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