



**AVALIAÇÃO DO POTENCIAL ANTIOXIDANTE DO BAGAÇO E SEMENTE DE UVAS
MUSCADINIA ROTUNDIFOLIA PARA UTILIZAÇÃO NO DESENVOLVIMENTO DE PRODUTOS
ALIMENTÍCIOS**

Pesquisador(es): BERNARDO, Diego Leandro; SOUZA, Edson Luiz De; SOARES, Fabiana Andreia Schäfer de Martini.

Curso: Nutrição.

Área: Ciências da vida.

Resumo: A indústria alimentícia visando prevenir a oxidação dos alimentos utiliza antioxidantes sintéticos, como no óleo de soja comercial e, muitas vezes podem desencadear doenças de potencial carcinogênico. A uva por conter um alto índice de compostos fenólicos ganha notoriedade quando usado como possíveis fontes alternativas aos tradicionais antioxidantes sintéticos. O presente trabalho teve como objetivo avaliar a atividade antioxidante, teor de polifenóis e conteúdo total de antocianinas de extratos hidroalcoólicos de bagaço e semente de diferentes variedades de uvas *Muscadinia rotundifolia*. Na avaliação da concentração de polifenóis totais, realizado conforme método de Folin-Ciocalteu, os valores referentes aos extratos provenientes do bagaço variaram de 7,2 a 7,8 mg/L EAG, já os oriundos da semente variou de 7,5 a 8,0 mg/L EAG. Em relação à atividade antioxidante, metodologia utilizando o DPPH, os resultados variaram de 0,2 a 0,9 µg/mL de DPPH para bagaço e 0,1 a 1,5 µg/mL de DPPH para semente. Para o conteúdo de antocianinas, metodologia descrita por Albarici et al. (2009), a amostra que apresentou maior teor foi o extrato hidroalcoólico do bagaço da uva Noble 18,93 mg/100g de antocianinas, já as sementes não tiveram valor significativo de antocianinas. A partir dos resultados obtidos até o presente momento é notável o promissor potencial antioxidante, sendo recomendado para utilização no desenvolvimento de antioxidantes naturais.

Palavras-chave: Resíduo vinícola. Compostos bioativos. Antioxidante natural.

E-mails: Diego.leandro.bernardo@gmail.com, fabiana.soares@unoesc.edu.br.