



EVOLUÇÃO DE COMPOSTOS FENÓLICOS E OCRATOXINA A NO PROCESSAMENTO DO SUCO DE UVA ISABEL (*VITIS LABRUSCA* L.)

Orientadora: NUNES, Estela de Oliveira

Pesquisadores: BONATO JUNIOR, Dalvir; PEGORARO, Daniéla Dal Bosco

Curso: Farmácia

Área de Conhecimento: ACBS

Fonte natural de inúmeras substâncias benéficas, as uvas e seus derivados estão entre os alimentos mais consumidos do mundo desde a antiguidade. Com uma grande variedade de estruturas, os compostos fenólicos são um grupo de metabólitos secundários presentes nas uvas, tendo efeitos fotoprotetores nas plantas e benefícios à saúde humana, como efeito antioxidante e cardioprotetor, entre outros. A região do Meio-Oeste catarinense é uma das maiores produtoras de suco de uva do país, representando parcela importante da economia local. O suco da uva possui grande valor agregado de mercado, havendo a necessidade de monitorar a qualidade deste para garantir a sua segurança e competitividade. A produção do suco de uva gera uma quantidade significativa de resíduos, portanto, há a necessidade de investigar o aproveitamento dos subprodutos como matérias-primas, de maneira a trazer sustentabilidade econômica e ambiental. O presente trabalho propõe a extração e a avaliação da evolução dos compostos fenólicos durante o processo de elaboração do suco de uva (uva, suco e bagaço), a fim de verificar a concentração remanescente de compostos fenólicos no seu principal resíduo (bagaço), além de avaliar a sua concentração no suco. A determinação dos níveis de compostos fenólicos ocorreu por meio do método de Folin-ciocalteau. Dois métodos de extração (safra 2011/2012) foram avaliados, com concentrações médias de 2290 mg.L⁻¹ GAE (equivalente de ácido gálico) para uvas sem pectinase e 2417 mg.L⁻¹ GAE para uvas com pectinase. O suco apresentou concentrações de 2450 mg.L⁻¹ GAE para a extração sem pectinase e de 2672,12 mg.L⁻¹ com pectinase. O bagaço mostrou-se boa fonte de compostos fenólicos com concentração de 2110,23 mg.L⁻¹ GAE para os ensaios sem pectinase e 2469,38 mg.L⁻¹ GAE para os ensaios com pectinase, sendo utilizadas massas iguais de amostras para a extração. Considerando-se que o rendimento da produção de suco é de aproximadamente 60%, pode-se concluir que há uma evolução decrescente na concentração de compostos fenólicos durante o processamento do suco de uva, sendo os valores de compostos fenólicos segundo o rendimento para o suco 1481,62 mg.L⁻¹ GAE na produção sem pectinase e 1603,27 mg.L⁻¹ GAE com adição de pectinase. O bagaço do ensaio sem pectinase mostrou um rendimento de 844,09 mg.L⁻¹ GAE e com pectinase 987,75 mg.L⁻¹ GAE. Mesmo com uma boa transferência dos compostos fenólicos para o suco da uva, o bagaço ainda apresenta uma concentração considerável de compostos fenólicos que podem ser extraídos e utilizados na indústria cosmecêutica quer como fonte natural de pigmentos quer como ação antioxidante quando utilizado como princípio ativo.

Palavras-chave: Processo biotecnológico. Uva. Compostos fenólicos. Ocratoxina A.

Fonte de Financiamento: PIBIC – Unoesc/Governo do Estado de Santa Catarina – Artigo 170

estela.nunes@unoesc.edu.br

dalboscodani@gmail.com

