



COMPARAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA ENTRE A FARINHA DO BAGAÇO DE UVA *CABERNET SAUVIGNON* MICELIADO E NÃO MICELIADO PELO FUNGO *PLEUROTOS SAJOR-CAJU* E VERIFICAÇÃO DA ATIVIDADE INIBITÓRIA DE EXTRATO DE BAGAÇO DE UVA SOBRE MICROORGANISMOS ISOLADOS DE DIFERENTES AMBIENTES

Orientador: GIOVANNI, Rodrigo Nogueira

Pesquisadora: SOUZA, Lais Carolina Paganini de

Curso: Biotecnologia Industrial

Área de Conhecimento: ACET

Atualmente há um grande interesse em reutilizar os resíduos, para então proporcionar novas matérias-primas, sendo esta uma oportunidade para utilizar o bagaço da uva, o qual é obtido a partir do processo de fabricação do vinho, podendo ser usado em alimentos ou como inibidor do crescimento bacteriano em razão do ácido gálico, presente no extrato do bagaço da uva. O objetivo principal foi analisar os resíduos de produção oriundos da vinificação, pesquisar propriedades que possam proporcionar uma reutilização e realizar as análises físico-químicas e microbiológicas. Após coletar as amostras de bagaço de *Cabernet Sauvignon* recolhidas em cantinas da região, necessita-se secar, triturar e miceliar uma quantidade da amostra com o fungo *Pleurotus sajor-caju* e realizar as análises físico-químicas. Para as análises microbiológicas é necessário preparar os extratos para então realizar os antibiogramas. Nos resultados físico-químico obteve-se alta porcentagem de fibras, lipídios e carboidratos, e já nas microbiológicas não houve a formação de halos de inibição nos microrganismos, sendo destacada somente a cultura de *Staphylococcus aureus* com o extrato do bagaço não miceliado etanol água acidificado com concentração de 30µl, o qual formou um halo de inibição significativo. Pode-se, então, observar a importância de não se desperdiçar um resíduo com alguns compostos que podem ser benéficos se adicionados a outros produtos. O ácido gálico constituinte no extrato da uva *Cabernet Sauvignon* não obteve a ação esperada de inibição dos microrganismos testados, sendo eficiente somente com uma cultura microbiana.

Palavras-chave: Resíduos. Bagaço da uva. Ácido gálico.

Fonte de Financiamento: 171 Fumdes

rodrigo.giovanni@unoesc.edu.br

lais.paganini@hotmail.com

