



COMPOSTOS BIOATIVOS PRESENTES NO VINHO TINTO E IMPORTÂNCIA PARA A SAÚDE

Adrielly Saori de Almeida Iwasaki¹, Charline Aline Senfft², César Milton Baratto³

1. Discente do curso de graduação em Nutrição, Unoesc, Videira, SC
2. Discente do curso de graduação em Nutrição, Unoesc, Videira, SC
3. Docente do curso de graduação em Nutrição, Unoesc, Videira, SC

Autor correspondente: Adrielly Saori de Almeida Iwasaki, saori.iwasaki26@gmail.com

Área: Ciências da Vida e Saúde

Introdução: A vitivinicultura representa um importante setor produtivo para a região sul do país, dessa forma, há muitas pesquisas voltadas para o aprimoramento na sua composição, especialmente de compostos bioativos que contribuem para qualidade aromática e sensorial do vinho, além de seus efeitos benéficos à saúde. **Objetivo:** O presente trabalho teve o objetivo de identificar os principais componentes do vinho tinto e sua importância ou benefícios que podem trazer à saúde. **Método:** O trabalho foi elaborado a partir de uma pesquisa bibliográfica de carácter exploratório-descritivo com abordagem qualitativa. No presente estudo foram utilizadas publicações na forma de Artigos constantes base de dados da Scientific Electronic Library Online (SciELO Brasil) e no Pubmed do NCBI (National Center for Biotechnology Information). Foram realizadas buscas direcionadas para revisões, utilizando os termos como "composição do vinho tinto" e "red wine composition review", língua portuguesa e inglesa, respectivamente. Foram considerados as publicações ocorridas a partir do ano de 2022. **Resultados:** De acordo com os resultados obtidos, mais de quinhentos compostos já foram caracterizados no vinho, dentre eles açúcares, ácidos orgânicos, álcoois, minerais, pigmentos, polifenóis, substâncias nitrogenadas, gomas, pectina, mucilagem, compostos voláteis, sais, vitaminas e dióxidos sulfúricos. Os principais ácidos orgânicos são os ácidos tartárico, málico, cítrico, succínico, acético, e correspondem a 0,4% do vinho. Os polifenóis, mesmo representando apenas 0,1% do vinho, garantem funções cruciais na qualidade e aroma do produto, e compreendem o principal fitoquímico associado com propriedades benéficas à saúde. O resveratrol, é um polifenol, não flavonóide, com grande potencial antioxidante e que apresenta ações benéficas à saúde, especialmente por seqüestrar espécies de oxigênio ativo da célula. Outro composto é a antocianina, que apresenta grande importância na dieta humana, podendo ser considerada como uma importante aliada na prevenção/retardamento de doenças cardiovasculares, do câncer e doenças neurodegenerativas. O tanino, por sua vez, tem ação antioxidante e vasodilatadora que melhora a saúde das artérias e favorece a circulação de sangue, ajudando a reduzir a pressão arterial. Além das substâncias com capacidade antioxidante, foram citadas outras propriedades que poderiam estar relacionadas com a presença destes e de outros compostos fenólicos, como ação anti-inflamatória, antiviral, antialérgicos, anticarcinogênicos e a prevenção de doenças cardiovasculares. **Conclusão:** Conclui-se que o vinho tinto apresenta em sua composição altos níveis de compostos bioativos, especialmente polifenóis, com grande poder antioxidante, apresentando potencial na prevenção e tratamento de várias doenças de carácter cardiovascular, alguns tipos de câncer, promovendo a saúde e qualidade de vida.

Palavras-chave: Dieta saudável; Qualidade de vida; Resveratrol.

Agradecimentos: Os autores agradecem ao Programa de Bolsas do Uniedu/SED/SC e à FAPESC (Fundação de amparo à pesquisa e a inovação do estado de Santa Catarina) pelos recursos disponibilizados EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA FAPESC Nº 15/2021 PROGRAMA DE PESQUISA UNIVERSAL- ACAFE- Termo de Orçoga 2021TR001227