

ESTUDO DA COMPOSIÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E DOS COMPOSTOS FENÓLICOS ENTRE A FARINHA DO BAGAÇO DE UVA CABERNET SAUVIGNON NÃO MICELIADO E MICELIADO PELO FUNGO *PLEUROTUS SAJOR-CAJU*

Pesquisadores: GIOVANNI, Rodrigo Nogueira
BRANCHER, Thyana Lays

Área de conhecimento: Área de Ciências Exatas e da Terra

O consumo de frutas e derivados tem aumentado expressivamente com o avanço de pesquisas que comprovam os seus benefícios à saúde humana. O avanço da tecnologia, aliado ao aumento das exigências dos consumidores, incentiva as empresas produtoras de alimentos a aprimorarem seus processos e seus produtos, visando à diminuição na geração de resíduos que podem contaminar o meio ambiente ou mesmo a reutilização destes. Tipicamente, a região do Meio Oeste de Santa Catarina é grande produtora de uvas e vinhos e, conseqüentemente, a quantidade de bagaço, resíduo gerado nesse processo, também é grande. Portanto, o objetivo deste estudo foi cultivar cogumelos da espécie *Pleurotus sajor-caju* em bagaço de uva da cultivar Cabernet sauvignon e posteriormente analisar o bagaço miceliado quanto aos seus aspectos físico-químicos e compará-lo com o bagaço sem miceliação, para pesquisa de propriedades físico-químicas mantidas, incrementadas ou diminuídas, visando encontrar possibilidades de uso para esse subproduto. O bagaço de uva foi coletado em vinícolas da região na safra 2009-2010, teve pH neutralizado e foi seco em estufa a 60 °C por aproximadamente 15 horas para assim ser armazenado. A miceliação foi realizada segundo metodologia Jun-Cao e o bagaço e os cogumelos foram secos e armazenados para a realização das análises. Foram realizadas análises de umidade, cinzas, lipídios, proteínas, fibras e teor de polifenóis. Os resultados apontaram aumento nos conteúdos de proteínas, lipídios e fibras após a miceliação e uma redução no conteúdo de cinzas e carboidratos. Neste trabalho, constatou-se que a maior extração de compostos fenólicos ocorre com o solvente etanol:água 1:1, visto que o bagaço que apresentou o maior teor de polifenóis foi o não miceliado. De forma geral, esses resultados são bons, pois mostram que o bagaço de uva pode ser utilizado na alimentação animal ou até na alimentação humana, mesmo após o cultivo de cogumelos.

Palavras-chave: *Pleurotus sajor-caju*. Uva. Miceliação.

thyanalays@hotmail.com