

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

Orientadora: NUNES, Estela de Oliveira

Pesquisador: BONATO JUNIOR, Dalvir

Curso: Farmácia

Área de conhecimento: Área das Ciências Biológicas e da Saúde

Consumidas desde a antiguidade, as uvas são fontes de diversas substâncias bioativas, como compostos fenólicos, que constituem um grupo de metabólitos secundários, tendo grande ação antioxidante. A região do Meio-Oeste catarinense é uma das maiores produtoras de suco de uva do país, atividade que representa parcela importante da economia local. Há grande preocupação e necessidade com o monitoramento da qualidade do suco de uva para garantir a sua segurança, uma vez que ele pode ser fonte de ocratoxina A, metabólito secundário produzido por fungos filamentosos dos gêneros *Penicillium* e *Aspergillus*. Com a geração de quantidade significativa de resíduos, surge a necessidade da investigação do subproduto como fonte de possíveis novas matérias-primas. O presente trabalho propôs a extração e a avaliação da evolução dos compostos fenólicos e da ocratoxina A durante o processo de elaboração do suco de uva, a fim de verificar a concentração remanescente destes 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, enquanto a ocratoxina A foi determinada por método cromatográfico de alta eficiência. Foram analisadas uvas, sucos e bagaços dos Municípios de Videira, Pinheiro Preto e Tangará das safras de 2013 e 2014. Nas uvas, a concentração de compostos fenólicos expressa em equivalente de ácido gálico (EAG) na safra de 2013 para amostras de Videira, Pinheiro Preto e Tangará foram de $3,98 \pm 0,92$; $3,04 \pm 0,84$; $7,2 \pm 1,14$ g.L⁻¹ EAG e de $3,88 \pm 1,34$; $3,52 \pm 1,08$; $7,52 \pm 1,57$ g.L⁻¹ EAG respectivamente, enquanto os níveis de ocratoxina A foram de 0,16; 0,18 e 0,09 $\mu\text{g.Kg}^{-1}$ para a safra de 2013 e de 0,12; 0,16; e valores abaixo do limiar de detecção na safra 2014. Nos sucos, os valores para safra de 2013 foram de $3,12 \pm 0,97$; 2,15 e $5,58 \pm 0,93$ g.L⁻¹ EAG e de $3,72 \pm 1,12$; $2,30 \pm 0,98$ e $6,87 \pm 1,56$ g.L⁻¹ EAG; os valores encontrados de ocratoxina A foram de 0,06; 0,06 e valores abaixo do limiar de detecção para 2013 e de 0,05, valores abaixo do limiar de detecção e 0,02 $\mu\text{g.Kg}^{-1}$ em 2014. Para o bagaço, na safra de 2013 foram encontrados valores de $7,12 \pm 1,22$; $4,66 \pm 1,20$; $10,43 \pm 0,74$ g.L⁻¹ EAG e de $7,80 \pm 1,22$; $4,66 \pm 1,20$ e $10,43 \pm 0,74$ g.L⁻¹ EAG de compostos fenólicos e de 0,03; 0,01 e valores abaixo do limiar de detecção em 2013 e 0,02, valores abaixo do limiar de detecção e de 0,01 $\mu\text{g.Kg}^{-1}$ de ocratoxina A em 2014. O bagaço mostra ser uma boa fonte de compostos fenólicos mesmo havendo perdas durante o processamento. A ocratoxina A foi detectada a níveis baixos e seguros para consumo e foi reduzida ao longo do processamento. Foi possível evidenciar a evolução dos compostos fenólicos bem como da ocratoxina A durante as etapas do processamento.

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

vinhoeagua@yahoo.com.br

dalvir.bonato@gmail.com