

DESENVOLVIMENTO E AVALIAÇÃO DA ESTABILIDADE DE FORMULAÇÃO COSMECÊUTICA CONTENDO LIPOSSOMAS DE COMPOSTOS FENÓLICOS EXTRAÍDOS DO BAGAÇO DA UVA

Pesquisadores: BONATO JUNIOR, Dalvir
SALAMONI, Sabrina Pinto
NUNES, Estela de Oliveira

A vitivinicultura é uma importante parte da economia de diversos países. No Brasil, a produção de uvas é concentrada nos Estados do Rio Grande do Sul, Santa Catarina e Pernambuco. O processamento de uvas e derivados é um grande gerador de resíduos orgânicos, que consistem nos caules, sementes, cascas e sobras da polpa. O desafio consiste em agregar valor econômico aos resíduos das agroindústrias, minimizando os danos ambientais e gerando maiores rendimentos ao setor produtivo. O subproduto do processamento do suco de uva destaca-se pela presença de compostos antioxidantes como compostos fenólicos, importantes pela ação interceptora de radicais livres, impedindo a oxidação maléfica sobre as substâncias e estruturas celulares. em razão da instabilidade estrutural dos compostos fenólicos, uma forma de preservar sua integridade e ação é a utilização de veículos de liberação controlada, por lipossomas. Esse sistema facilmente incorporado a bases galênicas gera uma boa perspectiva de futuro na área de liberação de fármacos sob sítios específicos. Este trabalho foi realizado com o objetivo de avaliar a estabilidade de emulsão Polawax® acrescida de lipossomas de compostos fenólicos extraídos do subproduto da indústria vitícola, importante atividade econômica da região do Meio-Oeste de Santa Catarina. Foram extraídos e quantificados polifenóis totais, bem como desenvolvidos lipossomas e incorporados em base Polawax® com posterior realização de testes de estabilidade.

Palavras-chave: Uva. Suco. Compostos fenólicos. Lipossoma.

dalvir.bonato@gmail.com

sabrina.salamoni@unoesc.edu.br