

Polifenóis e atividade antioxidante de extratos aquosos de sementes de resíduos de vinificação

Morgane Pasini¹ (morganefranzomi@hotmail.com); Giovana Bergamini¹ (giovanabergamini@yahoo.com.br); Kellen Cristina Borges de Souza¹ (kcbsoouza@yahoo.com.br); Monica Zucolotto Chalaça² (monicazu@cnpuv.embrapa.br); Mirian Salvador¹ (msalvado@ucs.br); Celito Crivellaro Guerra² (celito@cnpuv.embrapa.br)

O processo de elaboração do vinho gera uma grande quantidade de resíduos que, geralmente são empregados como adubo, ou, na maior parte das vezes, descartados. Nestes resíduos podem ser encontrados compostos fenólicos, os quais apresentam uma importante atividade antioxidante contribuindo na prevenção de diversas doenças. Em vista disso, o objetivo deste trabalho foi avaliar a possibilidade de extração aquosa de compostos com atividade antioxidante a partir de sementes de resíduos de vinificação. Foram selecionados resíduos das variedades Bordô, Isabel, Merlot e Cabernet Sauvignon, provenientes de vinícolas da região nordeste do RS. A determinação da atividade antioxidante in vivo foi realizada em células eucarióticas de levedura de *S. cerevisiae* tratadas com peróxido de hidrogênio. A concentração de polifenóis totais foi determinada através do método de Folin-Denis, utilizando catequina como padrão. A análise qualitativa de polifenóis totais foi realizada através de CLAE. Todos os extratos ensaiados mostraram uma importante atividade antioxidante in vivo. Observou-se uma correlação positiva entre a capacidade antioxidante in vivo e a concentração de polifenóis e a de taninos totais presentes nos extratos. Os principais compostos fenólicos identificados nos extratos foram ác. gálico, catequina, epicatequina, procianidina B1 e epigalocatequina 3-O-galato. Embora outros estudos sejam necessários, este trabalho demonstra o potencial antioxidante dos resíduos de vinificação.

Instituição de fomento: PPGP, FAPERGS

Palavras-chave: RESIDUOS; ANTIOXIDANTE; SEMENTE.

¹ Instituto de Biotecnologia e Departamento de Ciências Biomédicas/Universidade de Caxias do Sul.

² Embrapa Uva e Vinho.