

Nutrição

## **DETERMINAÇÃO DO POTENCIAL ANTIOXIDANTE E COMPOSTOS FENÓLICOS DO SUCO DE UVA**

Maria Clara de Santa Anna Silva - 3º período de Nutrição, UFLA, PIVIC/UFLA

Carolina Valeriano de Carvalho - Professora do Departamento de Nutrição, UFLA - carolina@ufla.br. Orientadora. - Orientador(a)

Katiúcia Alves Amorim - Coorientadora, Pós-graduanda do Departamento de Engenharia de Alimentos, UFLA

Geraldo de Sousa Cândido - Técnico de laboratório do Departamento de Nutrição, UFLA - geraldo.candido@ufla.br

Paulo Márcio Norberto - Pesquisador EPAMIG - paulo.norberto@epamig.br

### **Resumo**

A fabricação de suco de uva desempenha um papel econômico significativo na vitivinicultura do Brasil. Contudo, os resultados desse cultivo no Sul de Minas não são tão satisfatórios, levando as empresas a buscarem matéria-prima em outras localidades, o que compromete a qualidade e a saúde das uvas durante o transporte. Para melhorar essa situação, o Campo das Vertentes ofereceu quatro variedades de videira para a produção de sucos. O propósito deste estudo foi analisar as concentrações de fenólicos totais e antocianinas em suco de uva obtido a partir dessas quatro variedades de videira, cultivadas sob dois sistemas distintos. Foram preparados sucos a partir de quatro variedades de uva, sendo Folha de Figo, Carmen, Violeta e Isabel Precoce, cultivadas em sistemas de condução do tipo espaldeira e cordão simples. A extração dos sucos ocorreu a uma temperatura de 75°C, visando garantir um engarrafamento antisséptico. Após isso, os sucos foram pasteurizados e foi adicionado 0,1 g de dióxido de enxofre por litro para prolongar sua conservação. A análise do teor CFT foi realizada pelo método Folin-Ciocalteu, utilizando uma curva padrão com diferentes concentrações de Ácido Gálico (GAE). O conteúdo de antocianinas foi avaliado pela diferença de pH, empregando tampões de cloreto de potássio (pH 1,0) e acetato de sódio (pH 4,5), com leituras feitas no espectrofotômetro nas comprimentos de onda de 510 e 700 nm. As concentrações de CFT variaram de 1,18 a 2,85 mg de GAE/g de suco. A cultivar Violeta cultivada em cordão simples apresentou o maior conteúdo de compostos fenólicos, seguida pela Violeta cultivada em espaldeira. Por outro lado, a cultivar Isabel, independentemente do sistema de cultivo, apresentou os menores valores de CFT. Em relação às antocianinas, as quantidades variaram entre 14,40 e 55,45 mg de cianidina-3-glucósido por litro de suco. O teor mais elevado de antocianinas foi registrado na cultivar Violeta sob o sistema de cordão simples, seguido pela Violeta em espaldeira e pela Isabel em cordão simples, que teve os menores níveis desse composto. Essas variações nos compostos bioativos provavelmente estão ligadas ao tipo de cultivo e à variedade utilizada. Conclusão: A cultivar Violeta em cordão simples obteve os melhores resultados para CFT e antocianinas; sendo assim, é a melhor espécie e cultivo para fabricação frequente dos sucos na região e mais vantajosa para a saúde humana em termos nutricionais devido aos bioativos presentes.

Palavras-Chave: flavonóides, fitoquímicos, mercado regional.

Link do pitch: <https://youtu.be/UnszXvu2sQ8>