



<b>Evento</b>	Salão UFRGS 2014: SIC - XXVI SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UFRGS
<b>Ano</b>	2014
<b>Local</b>	Porto Alegre
<b>Título</b>	Estudo dos efeitos do processamento sobre os níveis de Ocratoxina A em sucos de uva
<b>Autor</b>	BRUNO CLEBER CAMARGO DA ROSA
<b>Orientador</b>	VITOR MANFROI

A produção de alimentos saudáveis figura entre os principais objetivos de indústrias comprometidas com o desenvolvimento do setor alimentício. Sendo assim, pesquisas relacionadas com a toxicidade de alimentos, surgem como desafios e oportunidades na otimização da produção de sistemas alimentares. Logo, o objetivo deste trabalho, foi avaliar os efeitos do processamento de suco de uva sobre *Ocratoxina A* (OTA) e determinar os níveis de OTA durante as fases de elaboração do suco, com o intuito de descrever possíveis pontos que minimizam a presença da mesma no produto final. Para tanto, foi elaborado o suco de uva da cultivar *Concord*, proveniente da serra gaúcha, em três etapas. Primeiramente, com uvas isentas de contaminação induzida. Posteriormente, para a elaboração da bebida, utilizou-se uva contaminada com solução padrão de *Ocratoxina A*, solução feita com a dissolução de 5 mg de OTA em solvente tolueno:ácido acético 99/1 VV. Em etapa subsequente do processo investigativo, procedeu-se elaboração de suco com uva da mesma cultivar, contaminada com *Aspergillus carbonarius*, fungo produtor de *Ocratoxina A*. Os três tipos de sucos foram elaborados da mesma forma e com quantidades iguais de 1,5Kg de uva para cada extração, para obtenção do suco utilizou-se extrator a vapor e efetuou-se o controle da temperatura durante todo o processo, a qual foi superior a 60°C e inferior a 90°C. Após a extração dos primeiros 100ml determinando tempo inicial, procedeu-se a extração nos tempos posteriores de 30, 60, 90 e 120 minutos respectivamente, e o material foi armazenado para posterior análise. As análises para a detecção de *Ocratoxina A*, serão realizadas através das técnicas de cromatografia em camada delgada com detector de carga acoplada (CCD-DCA) e cromatografia líquida de alta eficiência com detector de fluorescência (CLAE-DFL). A partir dos resultados, os pontos críticos de controle quanto à presença de OTA poderão ser sugeridos.