



Evento	Salão UFRGS 2018: SIC - XXX SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UFRGS
Ano	2018
Local	Campus do Vale - UFRGS
Título	Ocorrência de fungos ocratoxigênicos em uvas desidratadas e ocratoxina A nas etapas de elaboração de vinhos licorosos
Autor	LARISSA OLIVEIRA HENDLER
Orientador	JULIANE ELISA WELKE

Ocorrência de fungos ocratoxigênicos em uvas desidratadas e ocratoxina A nas etapas de elaboração de vinhos licorosos

Larissa Oliveira Hendler (IC), Juliane Elisa Welke (orientadora)

Laboratório de Toxicologia de Alimentos, Instituto de Ciência e Tecnologia de Alimentos,
UFRGS

Introdução: A elaboração de vinhos licorosos requer uvas com concentrações mais elevadas de açúcar. Níveis elevados de dulçor são obtidos através da sobrematuração da uva no vinhedo, desidratação natural da baga exposta ao sol após a colheita, ou desidratação artificial ou natural em ambientes fechados. A ocratoxina A (OTA) é uma micotoxina conhecida pelos seus efeitos nefrotóxicos e teratogênicos, inclusive é classificada como um possível carcinógeno para humanos. Em função do potencial tóxico desta toxina, o limite de 2 µg/L é legislado no Brasil e Europa para suco e vinho. O objetivo deste estudo foi avaliar a presença de fungos nas uvas durante a desidratação e os níveis de OTA nos respectivos vinhos licorosos para identificar os pontos críticos de controle relacionados a esta toxina. **Material e Métodos:** Uvas da cultivar Merlot foram colhidas em fevereiro de 2017 em Flores da Cunha-RS, Brasil. A desidratação das uvas ocorreu naturalmente em um ambiente coberto, arejado, com temperatura média de 25°C por 21 dias. Amostras foram coletadas para análise após a colheita (tempo 0), e após 7, 14 e 21 dias de desidratação para verificar a presença de fungos e OTA. A elaboração dos vinhos ocorreu seguindo o método tradicional de vinificação tinta e incluiu as seguintes etapas: maceração, fermentação alcoólica, descuba, trasfega, maturação em barricas e envelhecimento na garrafa. A OTA foi avaliada através do uso de cromatografia líquida de alta eficiência com detector de fluorescência (CLAE-FL). **Resultados e Discussão:** O percentual de uvas com desenvolvimento fúngico aumentou ao longo da desidratação: antes da desidratação 25% das uvas avaliadas apresentaram fungos, após 7, 14 e 21 dias de desidratação este percentual aumentou para 58, 67 e 75% das uvas analisadas, respectivamente. O número de fungos isolados também foi crescente ao longo dos diferentes períodos de desidratação: 12 isolados antes da desidratação, 18, 21 e 32 fungos foram isolados nas amostras coletadas após 7, 14 e 21 dias de desidratação, respectivamente. Interessantemente, os níveis de OTA diminuíram ao longo da desidratação passando de 8,9 µg/kg antes da desidratação para 6,6; 5,3 e 0,7 µg/kg após 7, 14 e 21 dias, respectivamente. Esta toxina não foi encontrada nas etapas de elaboração do vinho (níveis menores que o limite de detecção do método, LOD < 0,05 µg/L). As etapas de identificação dos fungos isolados nas uvas, bem como a verificação do potencial toxigênico desses fungos estão em andamento.