

125

**DETERMINAÇÃO DE VITAMINA E EM ÓLEO DE SEMENTE DE UVA BRASILEIRA.** *Tainá Tebaldi Lajara, Caroline Guterrez de Souza, Priscila Romero Winck, Lisiane dos Santos Freitas, Elina Bastos Caramao (orient.)* (UFRGS).

O óleo de semente de uva é muito superior aos óleos comercialmente utilizados para consumo humano, sendo rico em ácidos poliinsaturados, como ácido linoleico e possuindo um grande poder antioxidante devido à presença de Vitamina E. Como a Vitamina E é constituída por tocoferóis (sensíveis á luz e ao ar), a manipulação do óleo com vistas ao seu aproveitamento deve ser mínima para evitar a degradação parcial. A matéria prima usada para a obtenção do óleo pode ser a mesma rejeitada durante o processo de produção de vinho, aumentando, portanto, o valor agregado destes produtos. Os principais métodos de extração do óleo incluem a técnica de Soxhlet com solventes apolares, o método de prensagem livre de solvente e a técnica de ultra-som também fazendo uso de solventes. Neste trabalho usou-se semente de uva do tipo Isabel-herbemont oriundas do resíduo da produção de vinho do interior do Rio Grande do Sul (Bento Gonçalves), sendo aplicadas as técnicas de extração citadas. (Soxhlet, prensagem, ultra-som). Mediu-se a quantidade de óleo produzido gravimetricamente e o teor de vitamina E foi determinado por HPLC com detector de UV. O solvente extrator foi hexano. O método do ultra-som para a extração da vitamina E a partir de semente de uva mostrou-se adequado para a aplicação às amostras estudadas, apresentando resultados melhores do que as demais técnicas clássicas de extração. Os teores de vitamina encontrados foram: prensagem 0,51 %, Soxhlet 1,83 % e Ultra-som 2,07 %.