



Evento	Salão UFRGS 2018: SIC - XXX SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UFRGS
Ano	2018
Local	Campus do Vale - UFRGS
Título	Alterações nas propriedades antioxidantes do suco de uva Concord em presença de Ocratoxina A
Autor	NATÁLIA DE VARGAS HECK
Orientador	PAULA ROSSINI AUGUSTI

Alterações nas propriedades antioxidantes do suco de uva *Concord* em presença de Ocratoxina A

Autor: NATÁLIA DE VARGAS HECK

Orientador: PAULA ROSSINI AUGUSTI

Instituição: UFRGS

O suco de uva apresenta na sua constituição química uma diversidade de substâncias com ações benéficas ao organismo, principalmente compostos fenólicos. Entretanto, ao avaliar suas ações biológicas, é necessário levar em consideração a presença de possíveis contaminantes, como as micotoxinas. A principal micotoxina encontrada em uvas e seus derivados é a ocratoxina A (OTA), produzida por espécies de fungos filamentosos dos gêneros *Aspergillus* e *Penicillium*. Devido à sua toxicidade, o limite máximo estabelecido para OTA em derivados da uva é de $2 \mu\text{g}\cdot\text{L}^{-1}$. Diante desse contexto, o presente trabalho objetivou analisar a capacidade antioxidante *in vitro* do suco de uva *Concord* em presença e ausência de OTA. Os ensaios *in vitro* foram realizados por métodos espectrofotométricos nos grupos experimentais: (a) OTA (1, 2 e $4 \mu\text{g}\cdot\text{L}^{-1}$); (b) suco *Concord* livre de OTA e (c) suco *Concord* com OTA (1, 2 e $4 \mu\text{g}\cdot\text{L}^{-1}$), conforme volumes recomendados para consumo (400mL para homens). Todos os resultados foram submetidos a análise de variância (ANOVA) e teste de Tukey para comparação de médias, considerando significância de $p < 0,05$. A determinação da atividade antioxidante foi avaliada pelos métodos de oxidação da GSH, geração do radical ABTS e ensaio da desoxirribose. A presença de OTA não influenciou ($p \geq 0,05$) a capacidade do suco de proteger a GSH contra o peróxido de hidrogênio quando comparado ao suco natural (média do grupo suco-OTA = 340.16 ± 16.31 vs. 353.50 ± 5.22 nmol DTNB $\cdot\text{mL}^{-1}$). Porém, as amostras de suco contendo OTA causaram menor geração do radical ABTS caracterizando maior potencial antioxidante ($p \leq 0,05$), quando comparadas ao suco natural (média do grupo suco-OTA = 12.18 ± 0.76 vs. 35.06 ± 3.51 ; % do controle). A presença de OTA no suco resultou em aumento na geração do radical hidroxil quando comparado ao suco natural (média do grupo suco-OTA = 67.70 ± 5.63 vs. 18.29 ± 4.99 , % do controle). Os resultados sugerem que a presença de OTA no suco aumentou a atividade antioxidante determinada pelo método ABTS, ao contrário do ensaio da desoxirribose, que a presença de OTA no suco reduziu a atividade antioxidante. Esse perfil antioxidante do suco em presença da OTA pode estar relacionado à composição fenólica do suco, uma vez que a ligação de alguns compostos fenólicos a OTA já foi relatado. Desta maneira, estudos adicionais são necessários a fim de elucidar as interações entre compostos benéficos do suco e possíveis contaminantes para determinar a real contribuição benéfica do suco para a saúde humana.