



<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>	Análise de Polifenóis em Suco de Uva Produzido numa Empresa do Vale dos Vinhedos
<b>Autor</b>	PRISCILA DE OLIVEIRA GAUER
<b>Orientador</b>	WOLMIR JOSÉ BÖCKEL
<b>Instituição</b>	Centro Universitário Univates

**RESUMO:** O suco de uva é uma excelente fonte de compostos fenólicos, responsáveis por combater o processo oxidativo do organismo. Conforme publicações científicas, estudos epidemiológicos têm confirmado a importância dos fenólicos pela sua atividade antioxidante na prevenção de doenças como as coronárias isquêmicas e o câncer. Em virtude da preocupação dos viticultores da região dos vinhedos quanto às reações alérgicas e os malefícios para a saúde com o uso de agrotóxicos, iniciou-se o plantio de uva orgânica. A empresa focal aderiu a essa nova comercialização e por isso o interesse na área da pesquisa do suco de uva orgânico. Para atender as exigências do mercado de alimentos estão sendo realizados testes físico-químicos nos laboratórios da UNIVATES, dentre os quais, o objetivo deste estudo, a comparação dos teores de polifenóis nos sucos de uva orgânico, convencional e de lotes vencidos. A metodologia de análise dos polifenóis nos sucos de uva foi baseada no uso do reagente de Folin-Ciocalteu e os resultados foram expressos em mg de ácido gálico por litro de suco de uva. Foi preparada uma curva analítica com diluições de uma solução mãe de ácido gálico 5000 ppm nas seguintes concentrações: 0,5; 1,0; 1,5; 2,5 e 5,0 ppm. Todos os padrões continham 50 % em reagente de Folin-Ciocalteu diluído (1:9) e 40 % em Na<sub>2</sub>CO<sub>3</sub> na concentração de 7,5 %. Todas as soluções foram deixadas em banho-maria a 50°C, por 5 minutos. As amostras analíticas de suco foram preparadas em triplicata com os mesmos reagentes da curva analítica, contendo 10 % de suco de uva diluído (1:10) e após diluição em 1:9 com água deionizada, realizou-se as leituras de absorvância a 765 nm em espectrofotômetro Genesys 10S UV-Vis da Thermo Scientific. Os resultados mostraram que o prazo de validade não altera o teor de polifenóis totais, ou seja, que não há degradação de polifenóis totais ao longo de três anos após a produção do suco de uva. Os teores de polifenóis totais encontrados nos sucos orgânico e convencional em dois dos três lotes analisados estão dentro da faixa, comparando-se aos teores obtidos em trabalhos publicados em referência científica, porém o terceiro lote de suco orgânico mostrou-se com teor em polifenóis totais baixo, 25 %, em relação aos demais. Acredita-se que esta variação, embora ser o mesmo tipo de suco orgânico dos demais lotes, pode ser devido à utilização de variedades com baixo teor de polifenóis ou ainda com relação à safras em diferentes épocas.