



Evento	Salão UFRGS 2015: SIC - XXVII SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UFRGS
Ano	2015
Local	Porto Alegre - RS
Título	Recuperação de antocianinas presentes na borra do suco de uva
Autor	DEISE DEMORI
Orientador	IVANA GREICE SANDRI
Instituição	Universidade de Caxias do Sul

Recuperação de antocianinas presentes na borra do suco de uva

Demori, D., Sandri, I.G.

Centro de Ciências Exatas e Tecnologias, Curso de Engenharia de Alimentos, Universidade de Caxias do Sul (UCS).

No processamento do suco de uva, o principal subproduto é a borra, que atualmente é descartada no meio ambiente. No entanto, este subproduto pode ser melhor aproveitado, desta forma objetivo deste estudo foi recuperar as antocianinas presentes na borra do suco de uva, para posterior aplicação em processos alimentícios. A borra utilizada foi obtida a partir das uvas *Vitis labrusca*, safra 2015. Na extração das antocianinas, avaliou-se a influência do tratamento enzimático (extratos enzimáticos laboratoriais obtidos de *Aspergillus niger* e *Penicillium echinulatum*), concentração enzimática (1, 2 e 3 unidades de endo-poligalacturonase por grama da borra), o método de extração (hidro extração e hidroetanólica extração) e o tempo de extração (2, 4 e 6h). Para a quantificação das antocianinas totais foi utilizado o método do pH diferencial. Melhores resultados foram obtidos com 2 horas de extração hidroetanólica, com a presença do extrato enzimático obtido por *Aspergillus niger* na concentração de 2 U de endo-PG.

Palavras Chave: suco de uva, antocianinas, tratamento enzimático, método de extração.