



Evento	Salão UFRGS 2015: SIC - XXVII SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UFRGS
Ano	2015
Local	Porto Alegre - RS
Título	Efeito do processamento do suco sobre os compostos fenólicos e antocianinas presentes em uva cultivada em sistema convencional e orgânico
Autor	ALINE NOVELLO
Orientador	LUCIANI TATSCH PIEMOLINI-BARRETO
Instituição	Universidade de Caxias do Sul

Efeito do processamento do suco sobre os compostos fenólicos e antocianinas presentes em uva cultivada em sistema convencional e orgânico

Novello, A., Piemolini-Barreto, L.T.

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

As uvas são ricas em compostos fenólicos e têm chamado a atenção não somente devido ao importante papel no desenvolvimento de produtos derivados de uvas, mas também por seu potencial efeito benéfico para a saúde. O objetivo deste estudo foi quantificar polifenóis totais e antocianinas em sucos de uva, para avaliar a sua possível atividade antioxidante. Foram utilizados sucos produzidos a partir de uva *Vitis labrusca* cultivadas em sistema orgânico e convencional, safra 2015 e obtidos em escala comercial. Para a quantificação dos compostos fenólicos foi utilizado o método que emprega o reagente de Folin-Ciocalteu, utilizando o ácido gálico como referência. E para quantificar as antocianinas foi utilizado o método do pH diferencial. Os sucos orgânicos apresentaram maiores teores de antocianinas totais e de polifenóis totais, quando comparados ao suco convencional. Em relação ao processamento do suco, os compostos fenólicos apresentaram-se mais resistentes ao calor do que as antocianinas.

Palavras Chave: suco de uva, compostos fenólicos, orgânico, convencional.