



Conectando vidas
Construindo conhecimento



XXXIII SIC SALÃO INICIAÇÃO CIENTÍFICA

Evento	Salão UFRGS 2021: SIC - XXXIII SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UFRGS
Ano	2021
Local	Virtual
Título	Perfil qualitativo dos compostos fenólicos não extraíveis de coprodutos de uva “Bordô”
Autor	ANDRESSA MICAELLY CORREA MACIEL
Orientador	ELISEU RODRIGUES

Compostos fenólicos extraíveis e não extraíveis de co-produtos provenientes de suco de uva

Andressa Micaelly Corrêa Maciel

Os compostos fenólicos (CF) contemplam moléculas de diferentes massas moleculares que podem ser classificados em CF extraíveis (CFE), retirados com solventes orgânicos aquosos; e CF não extraíveis (CFNE), fração que permanece na matriz após a extração dos CFE. Os CFNE destacam-se devido seus efeitos biológicos relatados e devem ser liberados da matriz antes da extração, através de hidrólise. O objetivo deste projeto é o desenvolvimento de metodologia alternativa com o uso de enzimas, buscando a menor degradação destes compostos e menor geração de resíduos. As amostras de farinhas da casca e da semente de uva foram submetidas a extração exaustiva dos CFE. Nos *pellets* restantes destas extrações foram adicionados 5 mL de tampão acetato 0,05M e 0,1mL do preparado enzimático *Novozym® 33095* para liberação dos CFNE. A hidrólise foi realizada em banho a 50°C por 1h, 2h e 4h. Após, foi realizada a centrifugação e retirada do sobrenadante. Em seguida, foi realizada a lavagem do *pellet* com metanol, centrifugação e filtração. Estas amostras foram analisadas por HPLC-DAD-ESI-MS/MS. Em relação aos CFE, foram identificados 31 e 22 CF, na farinha da casca de uva e farinha da semente de uva, respectivamente. Em relação aos CFNE, os resultados parciais demonstraram perfil qualitativo semelhante ao longo do tempo de hidrólise, apenas com o aumento da intensidade destes compostos com o aumento do tempo. Para a farinha da casca de uva, foram identificados ácidos fenólicos, epicatequina e derivados. Para a farinha da semente de uva, os compostos observados foram o ácido gálico, precursor biossintético dos taninos hidrolisáveis; catequina, epicatequina e seus derivados, subunidades que constituem as proantocianidinas. Para os experimentos futuros, diferentes preparados enzimáticos e parâmetros de hidrólise devem ser avaliados. A parte experimental deste projeto foi interrompida devido a pandemia do novo coronavírus e será retomada no retorno das atividades.