

075

**DETERMINAÇÃO DE ÁCIDOS GRAXOS DO ÓLEO DE SEMENTE DE UVA OBTIDO POR EXTRAÇÃO COM LÍQUIDO PRESSURIZADO (PLE).** *Tainá Tebaldi Lajara, Lisiane dos Santos Freitas, Elina Bastos Caramao (orient.) (UFRGS).*

A indústria de processamento de uva no Brasil e, especialmente no Rio Grande do Sul, representa um grande potencial produtivo na fabricação de vinhos, sucos e derivados. Esta indústria gera uma grande quantidade de resíduos formados, em sua maioria, de sementes, cascas e engaço. Da semente é possível extrair-se o óleo, que é utilizado como matéria-prima na indústria alimentícia, de cosméticos, de tintas e farmacêutica. No presente trabalho foi realizado um estudo comparativo entre o método clássico de extração (Soxhlet), e um método moderno (PLE). Os óleos obtidos foram avaliados segundo os seus rendimentos e suas composições químicas. Para tal, os óleos obtidos a partir da mistura das sementes das uvas Isabel e Herbemont, coletadas na vinícola Aurora (Bento Gonçalves), foram extraídos e derivatizados com  $\text{BF}_3$  em Metanol e com BSTFA. A primeira derivatização permite a identificação dos ácidos graxos quimicamente ligados ao glicerol, enquanto que o segundo procedimento (com BSTFA) permite a identificação dos ácidos graxos livres e demais compostos presentes nos óleos analisados. A diferenciação dos óleos quanto à presença de ácidos graxos foi realizada via análise por Cromatografia Gasosa com Detector de Espectrometria de Massas (GC/MSD). O método PLE apresentou melhor rendimento, além da já conhecida vantagem de redução drástica no tempo de análise e na exposição do analista aos solventes. A composição química dos óleos produzidos pelos dois procedimentos foi bastante semelhante. Os resultados obtidos indicam um alto teor de ácidos graxos essenciais no óleo extraído, como os ácidos linoleico e oléico, presentes tanto na forma livre como ligada ao glicerol, confirmando então a alta qualidade deste óleo. Tendo em vista a grande disponibilidade de matéria-prima e o elevado teor de óleo extraído das sementes de uva, de alta qualidade para a nutrição humana, julga-se viável e interessante o aproveitamento desse resíduo, ainda pouco empregado. (PIBIC).