

076

EXTRAÇÃO DO ÓLEO DE SEMENTE DE UVA POR ULTRA-SOM. *Bruna Onorevoli, Lisiane dos Santos Freitas, Elina Bastos Caramao (orient.) (UFRGS).*

A região sul do Brasil produz, em sua maioria, sementes da variedade Isabel (híbrida), esta uva está presente em quase todos os segmentos da vitivinicultura, sozinha ou em associação com outras variedades. Nesta indústria há geração de resíduos, onde 10% correspondem a sementes não aproveitadas no processo industrial. Destas sementes residuais pode ser extraído o óleo de semente de uva que pode substituir outros óleos vegetais empregados em indústrias de cosméticos, farmacêuticas e alimentícias, apresentando alto valor agregado. O óleo de semente de uva é rico em vitamina E, ácidos graxos insaturados como o linoleico e oléico, sendo comparável ao azeite de oliva, em termos alimentícios. Infelizmente, no Brasil, este resíduo é muitas vezes desperdiçado usado como ração animal, ou até mesmo como adubo. Nesse projeto, extraiu-se óleo de uma mistura das sementes de uva do tipo Isabel e Herbemont. O método de extração utilizado foi o ultra-som, cuja eficiência foi comparada ao método clássico de prensagem sem perda da qualidade do óleo. Para desenvolver a metodologia e atingir o melhor rendimento, foi realizado um planejamento experimental onde as variáveis foram: tempo de extração, massa de amostra e volume de solvente. Os resultados obtidos foram satisfatórios, encontrando-se praticamente o dobro de rendimento do óleo extraído com ultra-som, em relação ao processo de prensagem. Além desse fato, a análise via Cromatografia Gasosa com Detector de Espectrometria de Massas (GC/MSD), evidenciou a presença de importantes compostos como fitosteróis, ácidos graxos insaturados e vitamina E, além dos glicerídeos comumente encontrados nestes óleos. (PIBIC).