

445

ANÁLISE IN VITRO DO POTENCIAL ANTIOXIDANTE DO VINHO TINTO E DO SUCO DE UVA. *Ana Carolina de Carli Paludo, Jorge Auzani, Adriane Bello Klein (orient.)* (UFRGS).

A ingestão regular e moderada de vinho tinto vêm sendo recomendada principalmente devido a estudos que mostram benefícios do seu uso na prevenção e tratamento de doenças cardiovasculares. Objetivos: avaliar a capacidade antioxidante total (TRAP) e reatividade antioxidante total (TAR) in vitro em amostras de vinho tinto Cabernet Franc e suco de uva preta. Métodos e Resultados: Foram tomadas amostras de vinho tinto e suco de uva preta puras e diluídas a 50% e 25% para medida da TRAP. Para a análise da TAR foi utilizada uma diluição de 0, 2% em ambas as bebidas. Essas técnicas avaliam a quantidade e qualidade de antioxidantes hidrossolúveis não-enzimáticos presentes nas amostras em estudo, tendo como padrão a vitamina E hidrossolúvel (Trolox). Observou-se que o suco de uva apresentou um potencial antioxidante 42% menor em relação ao do vinho tinto. Essa proteção foi mantida aproximadamente a mesma nas distintas diluições. A reatividade antioxidante total foi 19% superior no vinho quando comparado ao suco de uva, demonstrando sua efetividade como antioxidante. Conclusões: o suco de uva possui boa quantidade e qualidade de antioxidantes, no entanto, inferior a do vinho. Esse menor poder antioxidante pode, contudo, ser compensado pela prescrição de maior ingestão, sem os danos potenciais do etanol. (PIBIC).