



Evento	Salão UFRGS 2013: SIC - XXV SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UFRGS
Ano	2013
Local	Porto Alegre - RS
Título	Estudo dos compostos voláteis de espumantes da variedade Moscatel utilizando-se micro extração em fase sólida e cromatografia gasosa monodimensional e bidimensional abrangente com detector de espectrometria de massas
Autor	MAYARA CLOSS
Orientador	CLAUDIA ALCARAZ ZINI

A comercialização de vinhos espumantes elaborados no Rio Grande do Sul é responsável por cerca de 90% da produção nacional de vinhos e representa um nicho de mercado em franca expansão. No ano de 2010 constatou-se um crescimento de 12% nas vendas destes produtos no mercado nacional. Neste mesmo ano, a comercialização dos espumantes da variedade Moscatel teve um incremento de 17%, o que pode ser atribuído à tipicidade e intensidade aromática desse espumante, que encontra grande aceitação junto ao consumidor brasileiro. Os terpenos são o principal grupo de compostos para caracterização do aroma destes vinhos, seguidos de outros componentes, como ésteres, alcoóis, cetonas, ácidos, etc. Apesar da importância econômica e social dos espumantes na região sul do Brasil e da necessidade de caracterização destes produtos, poucos estudos foram realizados para elucidar os componentes voláteis presentes no *headspace* destes vinhos. Neste trabalho faz-se de caracterização química de compostos voláteis de espumantes Moscatel, a fim de informar os principais componentes do *headspace* destes vinhos, bem como apontar semelhanças e diferenças entre estas bebidas, distinguindo vinhos de diferentes procedências, através de análise qualitativa dos mesmos. Para isto foi empregada a microextração em fase sólida no modo *headspace* (HS-SPME) e os recursos da cromatografia gasosa monodimensional (1D-GC) e bidimensional abrangente (GC×GC) com detectores de espectrometria de massas. Para extração dos compostos voláteis, as amostras foram desgaseificadas em ultrassom e posteriormente foi realizada a extração do *headspace* (HS) de 2 mL de amostra com uma fibra recoberta de divinilbenzeno polidimetilsiloxano (PDMS-DVB), por 30 minutos, à 40°C. Os compostos foram identificados por meio de comparação de seus índices de retenção cromatográfica e espectros de massas, com aqueles registrados na literatura científica. Os compostos majoritários no *headspace* dos espumantes Moscatel nacionais e importados foram 1-hexanol, hexanoato de etila, hotrienol, fenil etil álcool, óxido de nerol, succinato de dietila, α -terpineol, octanoato de etila e decanoato de etila. Dentre estes compostos destacam-se as notas aromáticas frutais e florais, que são reconhecidamente características dos espumantes de uvas Moscato. Por outro lado, os ésteres são reconhecidos por sua contribuição ao aroma frutado destas bebidas. Várias co-eluições verificadas na 1D-GC foram resolvidas por GC×GC, sendo o número de componentes tentativamente identificados por GC×GC aproximadamente cinco vezes maior do que na monodimensional. As semelhanças e diferenças dos voláteis do *headspace* destes espumantes foram investigadas através da inspeção visual dos cromatogramas a fim de verificar a presença de possíveis indicadores de qualidade destes espumantes. O uso de análise de componentes principais (PCA) também apontou caminhos para a discriminação entre as amostras de vinho espumante Moscatel.