



Evento	Salão UFRGS 2015: SIC - XXVII SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UFRGS
Ano	2015
Local	Porto Alegre - RS
Título	Recuperação de Compostos Fenólicos Totais da Borra do Suco de Uva
Autor	IGOR TATTO PAN
Orientador	IVANA GREICE SANDRI
Instituição	Universidade de Caxias do Sul

Recuperação de compostos fenólicos totais da borra do suco de uva

Pan, I. T., Sandri, I.G.

Centro de Ciências Exatas e Tecnologias, Curso de Engenharia de Alimentos, Universidade de Caxias do Sul (UCS).

O processamento do suco de uva gera uma quantidade expressiva de resíduos. Atualmente, praticamente todo resíduo é descartado no meio ambiente. No entanto, este resíduo pode ser melhor aproveitado, desta forma, o objetivo deste estudo foi extrair e quantificar os polifenóis totais presentes na borra do suco de uva, para posteriormente aplicação no desenvolvimento de filmes biodegradáveis com atividade antioxidante. A borra utilizada foi obtida a partir das uvas *Vitis labrusca*, safra 2015. Na extração dos compostos fenólicos, avaliou-se a influencia do tratamento enzimático, o método e o tempo de extração. Para a quantificação dos compostos fenólicos totais foi utilizado o método que emprega o reagente de Folin-Ciocalteu, utilizando o ácido gálico como referência. Melhores resultados foram obtidos com 6 horas de extração hidroetanólica, com o extrato enzimático laboratorial produzido por *Penicillium echinulatum*, independente da concentração enzimática (1, 2 ou 3 U de endo-poligalacturonase).

Palavras Chave: tratamento enzimático, suco de uva, *Vitis labrusca*, método de extração.