



SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA XXVIII SIC

paz no plural



Evento	Salão UFRGS 2016: SIC - XXVIII SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UFRGS
Ano	2016
Local	Campus do Vale - UFRGS
Título	Caracterização de compostos fenólicos do suco de uva (<i>Vitis labrusca</i>) obtido pelo método de arraste a vapor
Autor	WILIAM PAGEL BORGES
Orientador	VITOR MANFROI



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL
INSTITUTO DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS**

Caracterização de compostos fenólicos do suco de uva (*Vitis labrusca*) obtido pelo método de arraste a vapor.

Aluno pesquisador iniciante: Wiliam Pagel Borges

Orientador: Prof^o Vitor Manfroi

RESUMO

O método de arraste a vapor é amplamente utilizado no Rio Grande do Sul, para a elaboração de sucos de uva. Sua utilização é devido a sua simples implementação e seu baixo custo. Ele é utilizado por agricultores que processam a matéria prima que produzem, bem como pequenas agroindústrias. O produto obtido através desse método sempre foi denominado de suco de uva integral, sendo assim concedido o registro a esse produto pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. No entanto, em 2010 foi cancelada a concessão de novos registros com a denominação de suco de uva integral devido à incorporação de água exógena, através do contato entre a uva e o vapor utilizado para a extração, descaracterizando o produto. A partir disso, começaram a surgir adaptações ao equipamento extrator, objetivando a diminuição dessa água incorporada ao suco. Desse modo, o objetivo deste trabalho é determinar a composição dos compostos fenólicos (antociânicos e não-antociânicos) por HPLC-DAD-MSⁿ de sucos de uva obtidos por diferentes métodos de extração por arraste a vapor, e comparar esses resultados com o método de extração enzimático. As amostras da variedade Bordo foram analisadas (cedidas pela Cooperativa Aecia localizada no município de Antônio Prado), sendo todas extraídas com a metodologia do arraste a vapor utilizando uma fonte de calor diferente. Os extratores a vapor utilizados foram: vaso aquecimento, fornalha, queimador a diesel, tradicional e caldeira. A composição de compostos fenólicos foi determinada em HPLC conectado em série a um espectrômetro de massas. Os compostos fenólicos foram separados em uma coluna Atlantis T3. Vinte compostos fenólicos foram separados, sendo quatorze identificados. O ácido caftárico esteve presente entre 40 e 50% dos compostos fenólicos totais. Qualitativamente, não houve alteração entre os compostos fenólicos dos extratores a vapor comparado com o enzimático (padrão). A exceção foi encontrada nas antocianinas, pois, pela sua termolabilidade, apresentaram redução em sua concentração (27-71%).

