

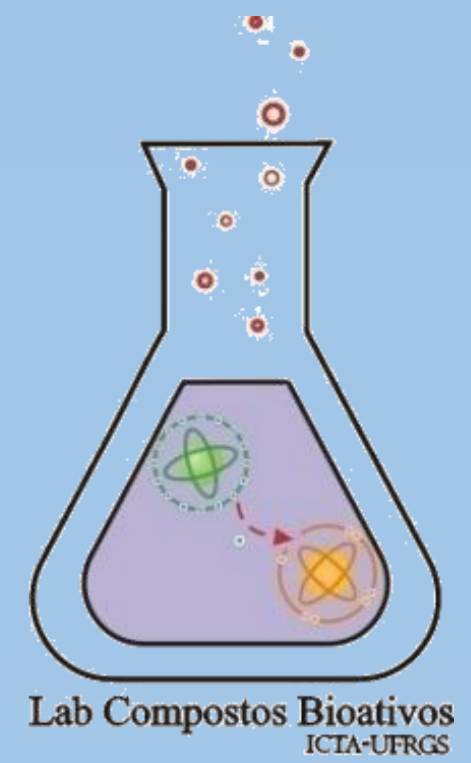
FILMES BIODEGRADÁVEIS CONTENDO ANTOCIANINAS EXTRAÍDAS A PARTIR DE BAGAÇO DE UVA

Larissa Bertoldo Siqueira¹; Alessandro de Oliveira Rios²

Universidade Federal do Rio Grande do Sul

¹Bolsista do Programa de Educação Tutorial PET Engenharia de Alimentos

²Prof. Dr. em Ciência dos Alimentos – alessandro.rios@ufrgs.br



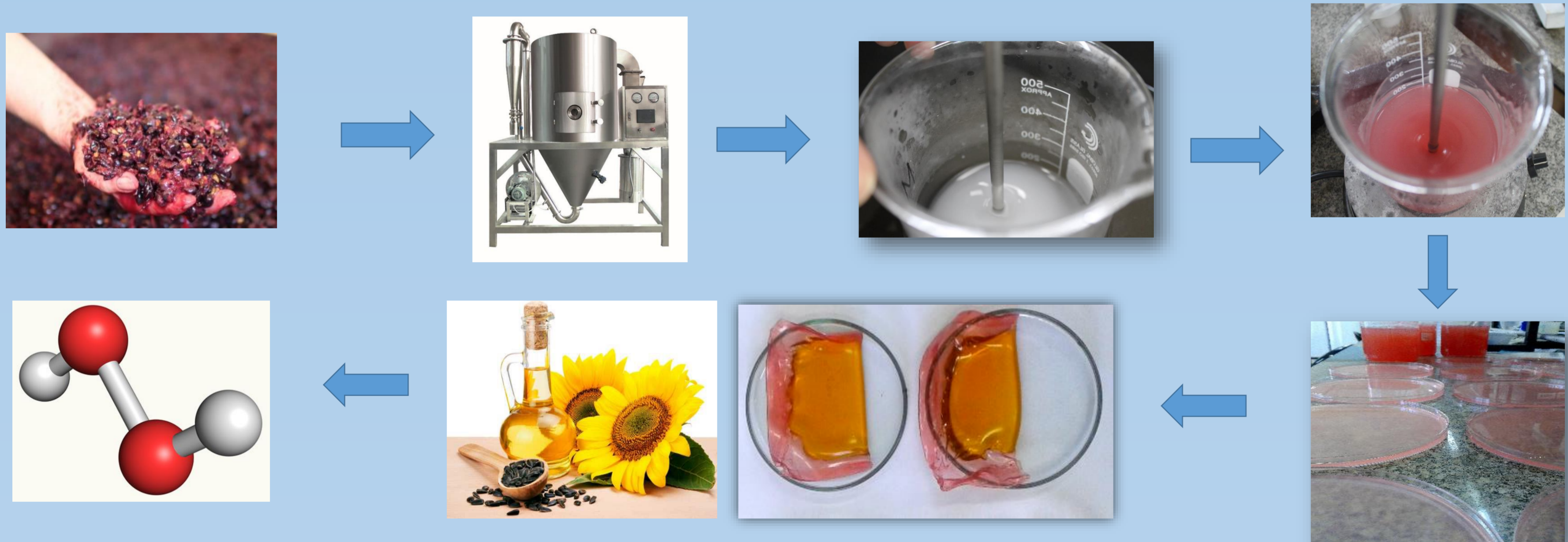
INTRODUÇÃO

O bagaço de uva é rico em compostos bioativos, os quais contribuem para a melhoria da saúde humana. As antocianinas são pigmentos vegetais pertencentes a classe dos flavonoides presentes no bagaço da uva e possuem ação antioxidante, são solúveis em água e instáveis a altas temperaturas.

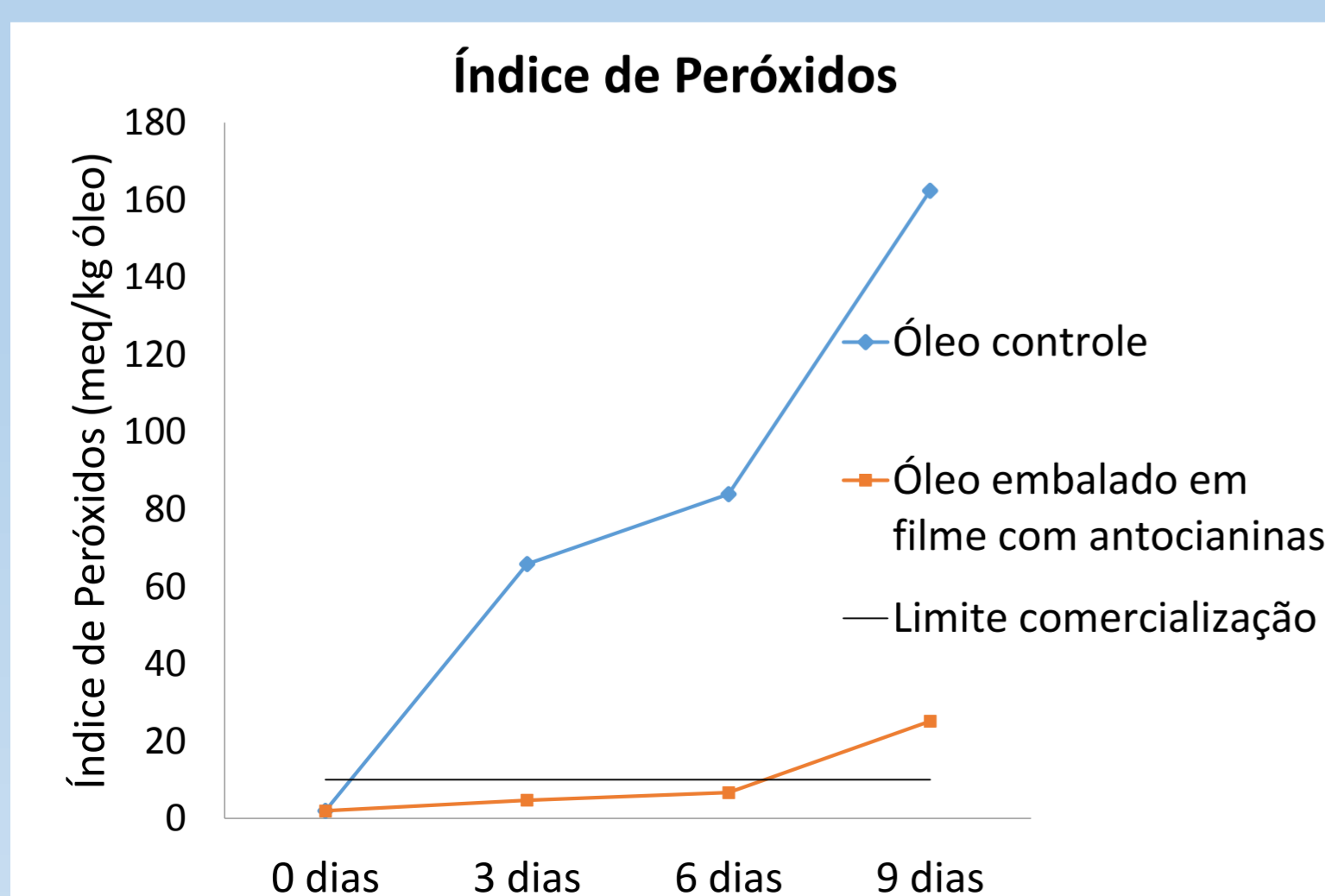
OBJETIVO

Utilizar o bagaço de uva proveniente do processo de vinificação como fonte de antocianinas, para o desenvolvimento de filmes biodegradáveis com propriedades antioxidantes, os quais interagem com o produto e proporcionam benefícios extras em relação aos filmes convencionais.

METODOLOGIA



RESULTADOS



CONCLUSÃO

- Filme com antocianinas: proteção por efeito antioxidante e pela propriedade de barreira
- Óleo controle: ultrapassou o índice máximo de peróxidos permitidos pela legislação (10meq/kg)
- Sachês bioativos: óleo apropriado para consumo durante todo o período de armazenamento