



Evento	Salão UFRGS 2020: SIC - XXXII SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UFRGS
Ano	2020
Local	Virtual
Título	Perfil qualitativo dos compostos fenólicos não extraíveis de co-produtos de uva variedade Bordô"
Autor	ANDRESSA MICAELLY CORREA MACIEL
Orientador	ELISEU RODRIGUES

Perfil qualitativo dos compostos fenólicos não extraíveis de co-produtos de uva variedade "Bordô"

Andressa Micaelly Corrêa Maciel¹, Caroline Carboni Martins², Eliseu Rodrigues³

Os compostos fenólicos (CF) são metabólitos secundários de plantas, englobando desde moléculas de baixa massa molecular até polímeros de elevada massa molecular. Esses compostos podem ser classificados em CF extraíveis (CFE), que são compostos solubilizados por solventes orgânicos aquosos; e CF não extraíveis (CFNE), fração que permanece no *pellet* após a extração com solventes, ignorada durante muito tempo. Considerando os recentes efeitos biológicos relatados para os CFNE, torna-se relevante o desenvolvimento de métodos de extração que permitam identificar esses compostos em alimentos. Atualmente, os métodos químicos são os mais utilizados. O objetivo geral deste projeto é o desenvolvimento de método de liberação com o uso de enzimas, buscando a menor degradação desses compostos durante a hidrólise e menor geração de resíduos. As amostras de farinhas da casca e da semente de uva foram submetidas a extração exaustiva dos CFE. Nos *pellets* restantes dessas extrações foram adicionados 5 mL de tampão acetato 0,05 M e 0,1 mL do preparado enzimático *Novozym® 33095* para liberação dos CFNE. A hidrólise foi realizada em banho a 50 °C por 1 h, 2 h e 4 h. Após, foi realizada a centrifugação e retirada do sobrenadante. Em seguida, foi realizada a lavagem com 10 mL de metanol, e, posteriormente, centrifugação e filtração. Essas amostras foram injetadas e analisadas por HPLC-DAD-ESI-MS/MS. Para a farinha da casca de uva, os resultados parciais demonstraram o mesmo perfil qualitativo dos CFNE liberados, apenas com o aumento da intensidade desses compostos com o aumento do tempo de hidrólise. Os compostos identificados foram o ácido *p*-cumárico e a epicatequina. Da mesma forma, o comportamento qualitativo se repetiu para a farinha da semente de uva. Por outro lado, os compostos observados foram o ácido gálico, precursor biossintético dos taninos hidrolisáveis; catequina, epicatequina e seus derivados, subunidades que constituem as proantocianidinas.

¹Bolsista de Iniciação Científica, graduanda em Química pela UFRGS. E-mail: andressamcmaciell@gmail.com

²Mestranda do Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos (PPGCTA) pela UFRGS. E-mail: carolinecarboni94@gmail.com

³Orientador. Professor do Departamento de Ciência de Alimentos da UFRGS. Professor e Coordenador do PPGCTA da UFRGS. E-mail: eliseu.rodrigues@ufrgs.br