



XXXV SALÃO de INICIAÇÃO CIENTÍFICA

6 a 10 de novembro

Evento	Salão UFRGS 2023: SIC - XXXV SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UFRGS
Ano	2023
Local	Campus Centro - UFRGS
Título	Avaliação dos tipos de porta-enxertos sobre o perfil fenólico e atividade antioxidante do suco de uva BRS MAGNA produzido no Vale do São Francisco, PE
Autor	EDUARDA AREND RAMOS
Orientador	JULIANE ELISA WELKE

Laboratório de Toxicologia e Qualidade de Alimentos, Instituto de Ciência e Tecnologia de Alimentos (ICTA), Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS)

Os porta-enxertos são utilizados na viticultura para a produção de uvas com a função de induzir maior vigor à copa, produtividade e resistência a doenças, podendo proporcionar melhorias na qualidade da uva e derivados. O objetivo deste trabalho foi verificar a influência de dois porta-enxertos ('IAC 572' e 'IAC 766') sobre o perfil fenólico e atividade antioxidante de sucos 'BRS Magna' produzidos no Vale do São Francisco, PE. Os compostos fenólicos foram avaliados por cromatografia líquida associada aos detectores de arranjo de diodos, fluorescência e espectrometria de massas. A capacidade antioxidante das amostras foi avaliada frente ao ABTS•+, peróxido de hidrogênio (H₂O₂) e peroxila (ROO•). O teste t de *Student* foi empregado para comparar os resultados. Vinte e sete compostos fenólicos foram quantificados em ambos os sucos. Malvidina-2,3-O-diglicosídeo (274,0 ± 1,8 e 252,0 ± 4,4 mg kg⁻¹), ácido caftarico (113,9 ± 1,4 e 97,8 ± 1,6 mg kg⁻¹) e delphinidina-3-O-glucosídeo (61,2 ± 0,1 e 54,9 ± 0,9 mg kg⁻¹) representam 82,4% e 83,1% do teor de fenólicos totais dos sucos dos porta-enxertos 'IAC 572' e 'IAC 766', respectivamente. Níveis superiores de 20 compostos fenólicos (ácido cafeico, ácido caftarico, ácido p-cumárico, ácido gálico, ácido ferrúlico, miricetina, quercetina-3-O-B-glucosídeo, isorhamnetina-3-O-glucosídeo, procianidina A2, procianidina B1, procianidina B2, malvidina-2,3-O-diglicosídeo, cianidina-3,6-O-diglicosídeo, delphinidina-3-O-glucosídeo, malvidina-3-O-glucosídeo, petunidina-3-O-glucosídeo, pelargonidina-3-O-glucosídeo, cianidina-3-O-glucosídeo, trans-resveratrol e piceatanol) foram encontrados no suco proveniente das uvas cultivadas sob o porta-enxerto 'IAC 572'. Sucos de uvas cultivadas com ambos porta-enxertos apresentaram atividade antioxidante similar frente ao ABTS•+ e H₂O₂, porém, sucos do porta-enxerto 'IAC 776' apresentaram maior capacidade antioxidante contra ROO•. Análises estão em andamento para avaliar a contribuição dos compostos fenólicos e atividade antioxidante para a estabilidade do suco durante o armazenamento.