

461

**ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DE SUCOS DE UVA BRANCOS E TINTOS, ORGÂNICOS E CONVENCIONAIS.** *Livia Soldatelli Oliboni, Caroline Dani, Mirian Salvador, Joao Antonio Pegas Henriques (orient.)* (UCS).

As propriedades antioxidantes dos sucos de uva até hoje estudadas demonstram que estes podem inibir a atividade plaquetária, a oxidação da LDL, os danos oxidativos ao DNA e as doenças coronarianas. Não há dados na literatura referentes à comparação da atividade antioxidante, entre sucos de uva (*Vitis labrusca*) orgânicos e convencionais, como também às diferenças em suas variedades e aos processos de fabricação. Assim, o objetivo deste trabalho foi avaliar a atividade antioxidante (*ex-vivo* e *in-vitro*) de 8 amostras de suco de uva brancos (Niagara) e tintos (Bordo), orgânicos e convencionais. A atividade antioxidante *ex-vivo* foi avaliada a partir do método de inibição da hemólise, induzida pelo radical 2, 2'-azobis (2-aminopropano) dihidrocloro (AAPH), e do método de inibição da peroxidação lipídica, induzida pelo sulfato de cobre (CuSO<sub>4</sub>). A atividade antioxidante *in-vitro* foi determinada por meio da atividade superóxido dismutase-like (Sod-like) e catalase-like (Cat-like). Os resultados obtidos mostram que a hemólise oxidativa induzida pelo AAPH e a peroxidação lipídica do soro foram inibidas por todos os sucos de uva. Entre todas as amostras analisadas, o suco de uva bordo convencional elaborado em escala piloto apresentou a maior atividade protetora contra a lipoperoxidação. Os sucos de uva bordo orgânico e niagara convencional, elaborados em escala piloto, mostraram a maior atividade Sod-like e Cat-like, respectivamente. Os sucos brancos apresentaram maior atividade Cat-like quando comparados aos tintos. Este estudo mostra que os sucos de uva são importantes fontes de antioxidantes e que a prática agrícola pode ser responsável pelas diferenças significativas observadas com relação à atividade protetora entre os sucos de uva orgânicos e convencionais