

131

DETERMINAÇÃO RÁPIDA DE TRANS-RESVERATROL EM SUCOS E VINHOS DE UVA.

Romeu Filippini, Fabio de Oliveira Noronha, Fernanda Rech Zanin, Juliano Reis, Andre Arigony Souto (orient.) (PUCRS).

O *trans*-resveratrol (*trans*-3, 4, 5-triidroxiestilbeno) é uma fitoalexina presente em algumas espécies vegetais, como amendoins e uvas. Essa substância pertence à categoria dos flavonóides - compostos que aportam cor, sabores e sensações como amargor e adstringência aos vinhos, aos quais se atribuem propriedades vaso dilatadoras e antioxidantes e antimutagênica, ou seja, por um lado evita as moléculas de radicais livres, que podem induzir ao câncer. Por outro, inibe mutações genéticas que disparam um tumor. O resveratrol é capaz de induzir a hipogregação plaquetária e aumentar a concentração de HDL (colesterol bom). Ele também seria responsável pelo "paradoxo francês" fenômeno relacionado a baixa incidência de distúrbios cardiovasculares entre os franceses, que consomem mais vinhos e alimentos gordurosos do que os povos nórdicos. A molécula é capaz de proteger as células, impedindo a oxidação dos ácidos graxos presentes nos triacilglicerídeos associados as lipoproteínas de baixa densidade LDL, (colesterol ruim) e reduzindo a ocorrência de distúrbios cardiovasculares, como arteriosclerose e infarto do miocárdio. Na atual pesquisa foi desenvolvido um rápido método de análise em cromatografia líquida de *trans*-resveratrol que indica em sete minutos a incidência da molécula em determinadas substâncias, através de um de um cromatógrafo HPLC Perkin Elmer equipado com detector UV-VIS e coluna C₁₈ de 250 mm de comprimento, 5

5 mm de diâmetro com comprimento interno de 150 mm (fluxo de 1,0 mL min⁻¹), empregando-se no canal A 75% de água mili-Q pH 3,0, ajustado com H₃PO₄ e no canal B acetonitrila a 25%. Para a quantificação foi construída uma curva de calibração externa, com concentrações de *trans*-resveratrol variando entre 0,5 a 10,0 mg.L⁻¹.