

A busca por extratos naturais com potenciais ativos de grau alimentício caracteriza uma tendência da indústria de alimentos. No entanto, sob a estimativa de que após o processamento da indústria vinícola, 13% do peso total das uvas são descartados, a alternativa de aplicabilidade de resíduos provenientes da indústria de vinhos, surge como desafio e oportunidade de pesquisa visando sua utilização em sistemas alimentares. O objetivo deste trabalho foi avaliar o potencial de utilização dos resíduos provenientes da indústria vinícola (bagaço, semente e engace de uvas americanas) como fonte de extratos antioxidantes para aplicação na indústria de alimentos. Para tanto, o bagaço do vinho foi inicialmente submetido a secagem, em estufa estática, a 80°C, por 2, 3 e 4 horas, a fim de eliminação de possível contaminação microbiana, que foi comprovada por análises microbiológicas (Contagem geral, Coliformes totais, Coliformes fecais, Bolores e Leveduras). Posteriormente, os resíduos foram moídos e com o pó obtido, fez-se a extração aquosa dos componentes antioxidantes, através de um planejamento experimental que avaliou diferentes temperaturas de extração e concentrações de resíduo em pó (bagaço, semente e engace) em água. A concentração do resíduo variou de 2,3 a 34,7% (p/v) e a temperatura de extração de 24 a 66°C. Após a extração, o material foi filtrado e analisado segundo o índice de polifenóis totais (IPT) e a atividade antioxidante, através do método DPPH. Os resultados parciais indicaram que o tratamento térmico de 3h/80°C já foi suficiente na eliminação da contaminação microbiana inicial. Sendo assim, com base na resposta favorável, demonstra-se que há viabilidade de utilização dos resíduos viníferos para possível aplicação em alimentos. As constatações de que existem correlações entre o conteúdo de compostos fenólicos e atividade antioxidante, são importantes para que este resíduo seja possivelmente utilizado na indústria alimentícia. No entanto, as análises de IPT e DPPH ainda estão em fase de andamento.