

A região da campanha se destaca nacionalmente no pólo da vitivinicultura, sendo uma das regiões com maior potencial para produção de uva *Vitis vinífera*, elaborando assim excelentes vinhos finos e outros derivados de uva. As indústrias de elaboração de vinho na região da campanha surgiram através da busca de solos adequados, reconversão de vinhedos, redefinição do foco de produção e novas tecnologias de processamento, tendo assim uma percepção de oportunidades de geração de emprego e renda. Com a expansão do mercado de vinhos e derivados, conseqüentemente há um aumento a geração de subprodutos decorrentes do processamento da uva, os quais representam um problema ambiental. Os subprodutos formados pelo bagaço (casca e semente), engaço e borra e representam 30% do volume das uvas utilizadas no processamento. Diante do acúmulo de subprodutos e alto teor nutricional do bagaço da uva o objetivo deste trabalho foi caracterizar físico-quimicamente o bagaço da uva da variedade *Tannat* antes e após a operação de secagem nas temperaturas de 60 e 70°C, a fim de avaliar as melhores condições para manter os nutrientes da matéria-prima para a produção de farinha de uva. Foi avaliada a qualidade das amostras através da solubilidade protéica em meio ácido e aquoso e capacidade de absorção de água. O bagaço da uva *Tannat* foi submetido à secagem em secador de leito fixo com circulação paralela de ar, nas temperaturas de 60 e 70±2°C até peso constante. Após a operação de secagem, as amostras foram moídas e então foi realizada a caracterização da amostra *in natura* e seca, de acordo com as normas analíticas da AOAC (1995) e Instituto Adolfo Lutz. Foram avaliados os teores de umidade, cinzas, proteínas, lipídeos e fibras e carboidratos por diferença. O tratamento dos dados foi realizado através de testes estatísticos. As amostras secas nas duas temperaturas apresentaram resultados satisfatórios para solubilidade protéica e capacidade de retenção de água. Sendo considerado um produto de alta qualidade, quanto aos parâmetros estudados, as amostras avaliadas podem ser empregadas no preparo de inúmeros produtos alimentícios, principalmente em formulações nos produtos de panificação ou na substituição parcial da farinha de trigo, promovendo o enriquecimento não apenas dos produtos, mas podendo ser empregados em confeitarias, entre outros gêneros alimentícios.