



COMPOSIÇÃO FITOQUÍMICA E POTENCIAL ANTIOXIDANTE DE BAGAÇO DE UVA *Vitis vinifera* L.

Douglas Stokmann¹, Bianca Schweitzer², Juliângela M. S. R. dos Santos³, Claudriana Locatelli⁴, Talita R. G. Nunes^{5*}

¹Acadêmico do Curso de Farmácia, Universidade Alto Vale do Rio do Peixe, SC, Brasil.² Laboratório de Fisiologia e Nutrição vegetal, Epagri, SC, Brasil.³ Mestranda do Programa de Mestrado Acadêmico em Desenvolvimento e Sociedade, Universidade Alto Vale do Rio do Peixe, SC, Brasil. ⁴Docente Mestrado Acadêmico em Ciência E Biotecnologia, Universidade do Oeste de Santa Catarina, SC, Brasil. ⁵ Mestranda do Programa de Mestrado Acadêmico em Ciência E Biotecnologia, Universidade do Oeste de Santa Catarina, SC, Brasil. *talita.granemann@uniarp.edu.br.

INTRODUÇÃO

Os processos de vinificação resultam em quantidades substanciais de resíduos orgânicos sólidos, como o bagaço de uva. Estima-se que 13% do peso total das uvas utilizadas no processamento da indústria vinícola, são descartados (TORRES et al. 2002, Journal of Agricultural and Food Chemistry). Para produzir 100 L de um vinho branco gera-se 31,7 kg de resíduos, dos quais 20 kg são de bagaço. Dessa forma o objetivo deste trabalho, foi determinar teor de fenóis totais, flavonoides, macro e micronutrientes e determinação da capacidade sequestradora em bagaço de uva *Vitis Vinifera* L para aproveitamento deste resíduo.

MATERIAL E MÉTODOS

Utilizou-se para o estudo o bagaço da cultivar Merlôt, obtido da EPAGRI, subestação de Videira. O extrato bruto foi obtido com solvente hidroalcolólico. O teor de fenóis totais foi determinado método Folin Ciocalteu. Para a determinação de flavonoides totais utilizou-se o método de Rio et al, (1996). O potencial antioxidante foi realizado pelo método de DPPH. Para determinação dos elementos K, Ca, Mg, Cu, Fe, Mn e Zn as amostras foram digeridas em meio ácido, sob aquecimento com leituras por espectrofotometria de absorção atômica,

RESULTADOS

aparelho PerkinElmer modelo AA200. Para determinar N foi utilizado o Método Kjeldahl, e para o elemento Fósforo, foi empregado o método com molibdato/vanadato.

O bagaço de uva em estudo apresentou teor de fenóis de 10,4 mg eq de ácido gálico/grama de extrato, e flavonoides 23,50 ug eq de quercetina/grama de extrato. Para macro e micronutrientes evidenciou-se teores de 3,3 g/Kg de P, 31,8 g/Kg de K, 1,8 g/Kg de Ca, 0,9 g/Kg de Mg, 157,0 mg/Kg de Fe, 50,1 mg/Kg de Mn, 22,0 mg/Kg de Zn, 270,6 mg/Kg de Cu, além de 19,6 g/Kg de N e 55,4 mg/Kg de carbono. A análise de atividade antioxidante *in vitro* através do método de eliminação do radical DPPH demonstrou que a concentração necessária do extrato em estudo eficiente para reduzir 50% do radical DPPH (EC50) foi de 95,77ug/mL.

CONCLUSÕES

Diante do exposto percebe-se que o bagaço de uva da cultivar Merlôt, apesar de ser um resíduo da vinificação, apresenta teor de fenóis, flavonoides, macro e micronutrientes além de alto potencial biológico antioxidante podendo ser reaproveitado.