



Evento	Salão UFRGS 2014: SIC - XXVI SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UFRGS
Ano	2014
Local	Porto Alegre
Título	Análise de Estilbenos e Flavonóis Bioativos em Uvas Viníferas por CLAE-DAD
Autor	JÉSSICA BAUER ELLWANGER
Orientador	ANA MARIA BERGOLD

Compostos polifenólicos estão presentes em diversos alimentos na nossa dieta alimentar, apresentando propriedades nutraceuticas e efeitos benéficos à saúde humana. Os principais efeitos observados ocorrem no sistema cardiovascular, além das atividades antitumoral, antiinflamatória e antioxidante. Uvas são uma fonte muito rica desses compostos e, dentre eles, encontra-se a classe dos estilbenos, que são polifenóis não-flavonóides. Os estilbenos são sintetizados através da rota dos fenilpropanóides, e as principais moléculas representantes do grupo já detectadas em uvas e produtos derivados são: trans-piceido, trans-resveratrol, cis-resveratrol, ϵ -viniferina e δ -viniferina. A caracterização dos estilbenos presentes em uvas viníferas é importante para a definição do seu grau nutraceutico, adicionando valor agregado ao produto final. Entretanto, no contexto brasileiro, o processo para avaliação de compostos polifenólicos ainda necessita otimização, considerando que o método usualmente utilizado é uma técnica colorimétrica inespecífica que avalia polifenóis totais sem diferenciar os compostos. Sendo assim, este estudo visa a desenvolver um método simples de extração desses compostos, seguido de CLAE-DAD aplicável para análise de estilbenos em uvas a fim de evidenciar variedades com potencial para elaboração de produtos com valor agregado, além da realização de testes para purificação e concentração de determinados analitos presentes nas amostras. Para todas as análises foram usadas cascas liofilizadas de uvas viníferas provenientes de Bento Gonçalves cedidas pela Embrapa Uva e Vinho. Os testes realizados até o presente momento estão relacionados à escolha dos melhores parâmetros de extração quanto ao solvente, tempo e temperatura. Os solventes testados foram etanol 80% pH 2, etanol 80% pH 3,5, etanol 80% sem ajuste de pH, metanol 30% e metanol 50%. Os testes de temperatura e tempo de extração ainda estão em andamento. As condições testadas serão: 0°C, 70°C e temperatura ambiente; 5, 12 e 24 minutos de extração. O método utilizado para análise por CLAE foi descrito anteriormente por SILVA (2013), contendo gradiente de fase móvel. Os resultados parciais indicam metanol 30% como melhor solvente, por ter uma boa área e ausência de co-eluição de outros picos. Tem-se como perspectivas do projeto a definição do melhor tempo de extração, a elaboração dos testes para temperatura e, caso necessário, ajuste no gradiente de concentração no método do CLAE. De posse desses resultados, serão feitos também testes de purificação das amostras através de extração em fase sólida, e de concentração de analitos através de métodos térmicos e a vácuo.