

ESTUDO DOS EFEITOS DO PROCESSAMENTO SOBRE OS NÍVEIS DE *Ocratoxina A* EM SUCOS DE UVA

Bruno Camargo Rosa*, Vitor Manfroi* (orientador)

*Instituto de ciência e tecnologia de alimentos (ICTA-UFRGS)-Porto Alegre-RS-Brasil.
e-mail bruno.camargorosa@hotmail.com, manfroi@ufrgs.br

INTRODUÇÃO

A evolução técnico-científica que dá suporte para o constante aprimoramento de processos industriais, viabiliza estudos que avaliam de maneira analítica a qualidade dos produtos que englobam a indústria alimentar. Assim, em virtude da relevância do setor vitivinícola do Rio Grande do Sul, continuamente são realizadas pesquisas, visando o aperfeiçoamento qualitativo do processo produtivo de vinícolas. Logo, a busca racional da otimização industrial do processamento de sucos de uva, fundamenta-se com o intuito de aprimorar a qualidade do item de extrema relevância para o setor.

OBJETIVOS DO TRABALHO

O objetivo deste trabalho foi avaliar os efeitos do processamento do suco de uva sobre *Ocratoxina A* (OTA) durante as fases de elaboração do suco, a fim de descrever possíveis pontos que minimizam a presença da mesma no produto final, visando propiciar auxílio com base em dados analíticos, a produtores que utilizem o método de extração a vapor.

METODOLOGIA

Elaboração de suco de uva da cultivar *Concord*;

Produto elaborado com 1,5 kg de uva, contaminadas de maneiras diferentes;

Suco 1

Uvas isentas de contaminação induzida

Suco 2

Uvas contaminadas com solução padrão de *Ocratoxina A*

Suco 3

Uvas contaminadas com *Aspergillus carbonarius*

Para obtenção do suco utilizou-se extrator a vapor, com controle da temperatura durante todo o processo;

A temperatura foi superior a 60°C e inferior a 90°C;

Extraiu-se 100 ml, determinando tempo inicial;

Procedeu-se extração nos tempos posteriores de 30, 60, 90 e 120 minutos respectivamente;

Efetuu-se as seguintes análises para a detecção de *Ocratoxina A*;

Cromatografia em camada delgada com detector de carga acoplada (CCD-DCA);

Cromatografia líquida de alta eficiência com detector de fluorescência (CLAE-DFL);



Figura 1: extrator a vapor

RESULTADOS

As análises ainda estão em fase de andamento juntamente com a respectiva interpretação de dados, os quais, serão provenientes das técnicas acima citadas.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A presença da micotoxina chamada *Ocratoxina A* (OTA) nas uvas e conseqüentemente nos sucos e vinhos, pode resultar em problemas à saúde dos consumidores (REMIRO et al., 2013). Sendo assim, a partir dos resultados, ações sobre o processamento de sucos de uva obtidos através do processo de extração a vapor poderão ser sugeridos.