



<b>Evento</b>	Salão UFRGS 2015: SIC - XXVII SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UFRGS
<b>Ano</b>	2015
<b>Local</b>	Porto Alegre - RS
<b>Título</b>	Efeito de diferentes enzimas para extração de cor, compostos bioativos e rendimento de suco de uva
<b>Autor</b>	NATALIA PALUDO
<b>Orientador</b>	RAFAEL COSTA RODRIGUES

Atualmente, é cada vez maior a busca por produtos saudáveis pela população, que tragam benefícios a saúde, inserindo-se neste contexto os produtos derivados da uva, como o suco. Os sucos de uva são ricos em compostos bioativos, com capacidade antioxidante, auxiliando na prevenção de algumas doenças. Além da sua composição benéfica à saúde, os aspectos sensoriais do suco de uva são muito importantes para a aceitação do consumidor. Para isso, o uso de enzimas durante a etapa de maceração contribui para um maior rendimento e aumento na qualidade do suco. Assim, o presente trabalho teve como objetivo melhorar a tecnologia de produção dos sucos de uva, buscando, através da utilização de enzimas, melhores rendimentos de extração, e aumento da capacidade antioxidante pela extração de compostos fenólicos.. Foram utilizados oito preparados enzimáticos compostos de pectinases e celulasas, para extração de cor e compostos bioativos: Pectinex Ultra SP-L, Pectinex Ultra Color, Pectinex Smash XXL, Novozym 33095, Pectinex Ultra Clear, Pectinex BE XXL, Rohapect 10L, Lallzyme Beta. O suco de uva foi extraído a partir de 100 g de uva da variedade Concord, adicionando 0,5 U.g<sup>-1</sup> de atividade de pectinase. O rendimento do suco de uva foi calculado considerando a massa inicial de uvas e a massa de suco extraído ao final, a cor do suco de uva foi determinada por um Colorímetro Minolta, e a análise de capacidade antioxidante e compostos fenólicos pelos métodos Folin Ciocalteu, ABTS e por HPLC-DAD-MS. Os rendimentos de extração variaram de 64 a 70 %, destacando o preparado Pectinex Ultra Clear que apresentou o maior rendimento, 8,5 % maior que o tratamento controle que não teve adição de enzimas. Os preparados Lallzyme Beta e Rohapect 10L apresentaram os maiores conteúdos de antocianinas, sendo que com Lallzyme Beta foi possível extrair 66 % mais antocianinas que no tratamento controle. Estes resultados reforçam a relação direta entre a cor do suco e o teor de antocianinas, pois para estes preparados enzimáticos os valores de a\* e b\*, foram significativamente diferentes do tratamento controle. A combinação destes parâmetros gerou também um melhor Cromo para os preparados Rohapect 10L e Lallzyme Beta. Dos resultados conclui-se que o preparado enzimático Pectinex Ultra Clear foi melhor para o rendimento do suco de uva, enquanto que os preparados Rohapect 10L e Lallzyme Beta foram melhores para a extração de cor. Além disso, os resultados apontam que a combinação de enzimas de cada preparado levam a estas diferenças onde o melhor preparado para extração de suco não é necessariamente o melhor para extração de cor.