

Igor Tatto Pan, Ivana Greice Sandri

Universidade de Caxias do Sul – Centro de Ciências Exatas e Tecnologia
Curso de Engenharia de Alimentos - E-mail: igortpan@hotmail.com

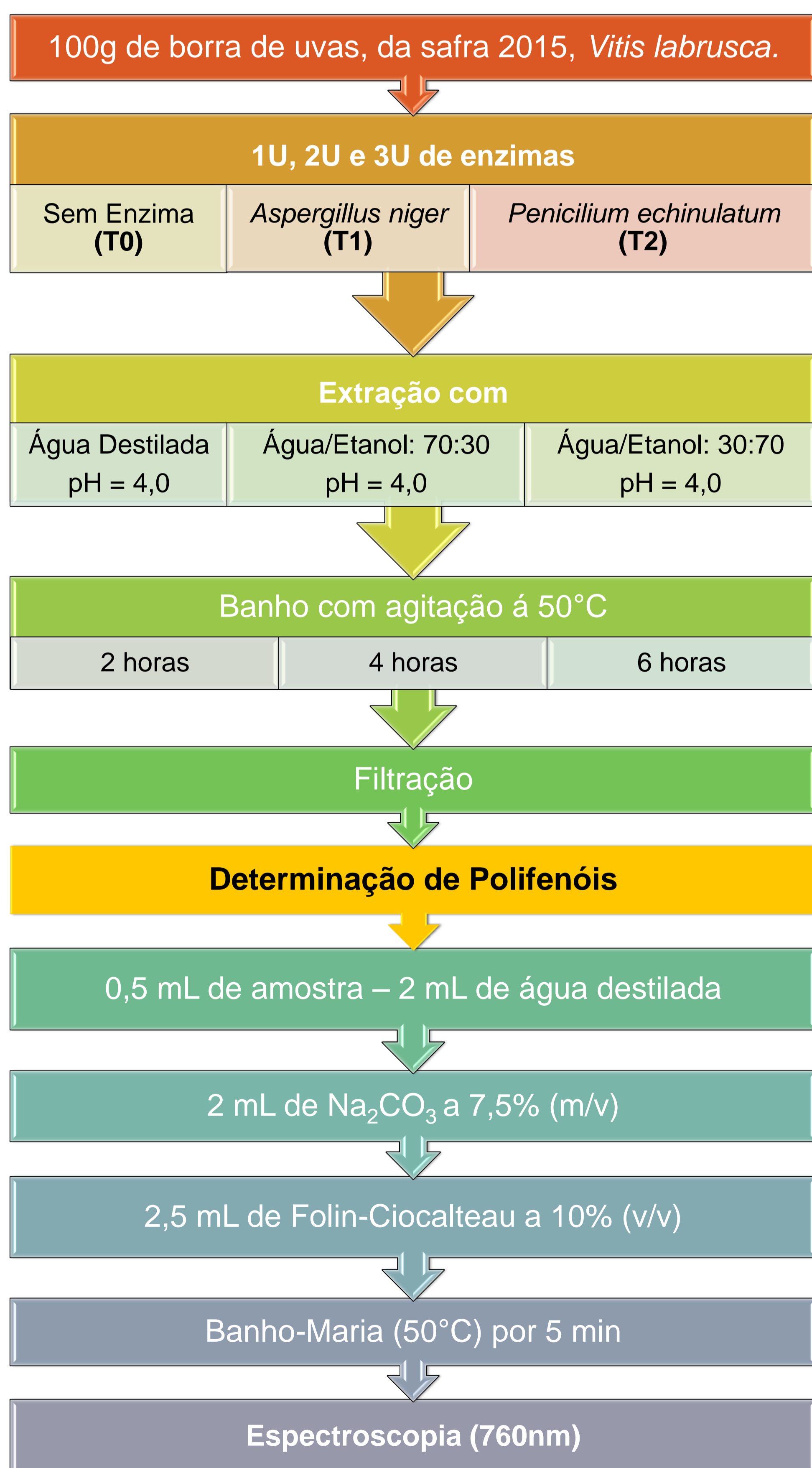
INTRODUÇÃO

O bagaço de uva é o principal subproduto da indústria vinícola. É constituído por grainhas, películas, sementes e engaços das uvas que ficam retidos no mosto depois do esmagamento. O seu processamento gera uma quantidade expressiva de resíduos. Atualmente, praticamente todo o detrito é descartado no meio ambiente. No entanto, este pode ser melhor aproveitado.

OBJETIVOS

Extrair e quantificar os polifenóis totais presentes na borra do suco de uva, para posteriormente aplicação no desenvolvimento de filmes biodegradáveis com atividade antioxidante.

MATERIAL E MÉTODOS



A concentração de fenólicos totais foi estimada correlacionando-se a absorvância das amostras a uma curva padrão com ácido gálico. O resultado foi expresso em mg de equivalentes de ácido gálico/L de extrato (mg EAG/100g).

RESULTADOS

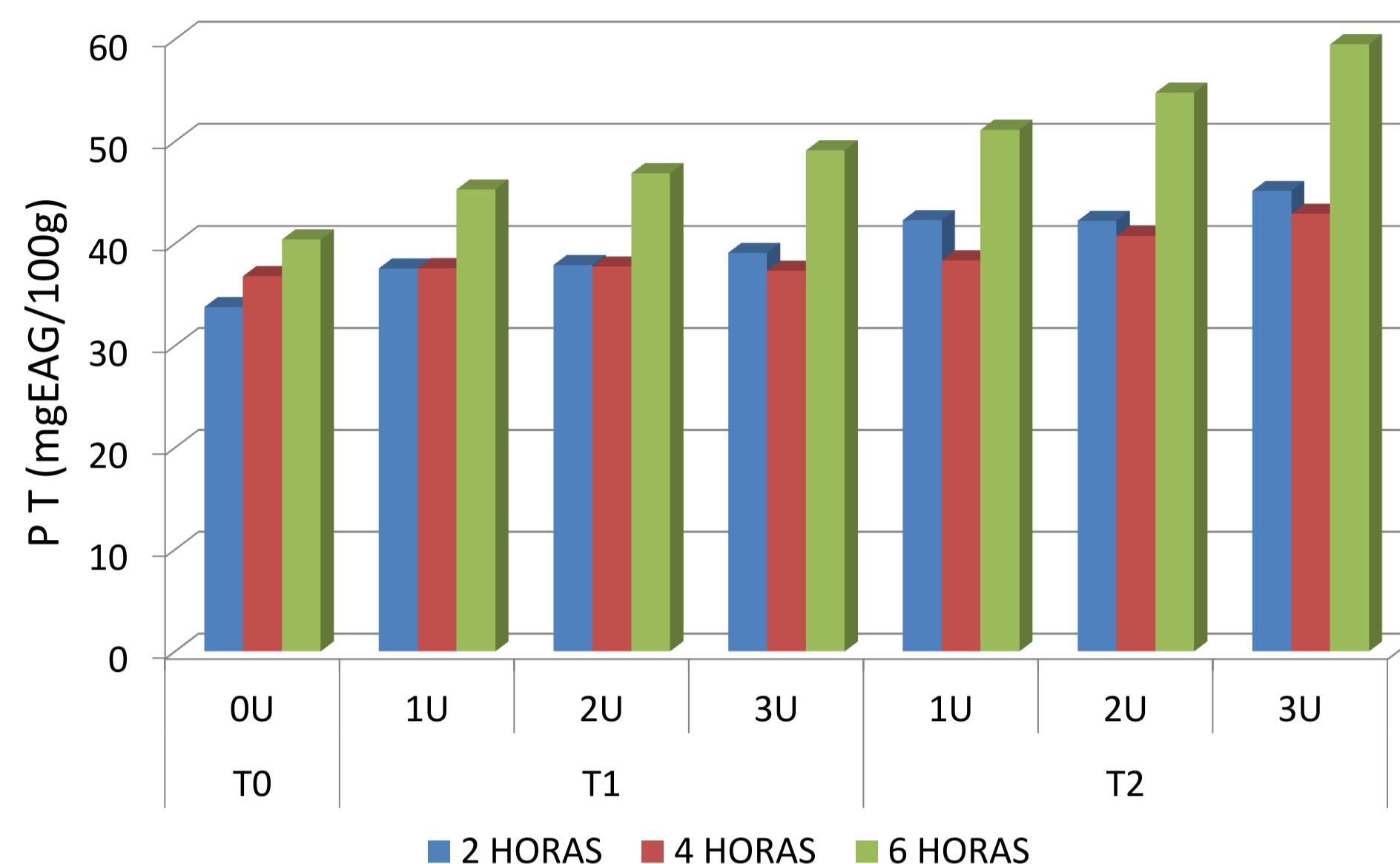


Figura 1: Polifenóis totais (PT) obtidos com o método de hidro extração, com 2, 4 e 6 horas. T0: tratamento controle, T1: tratamento com o extrato enzimático produzido por *P. echinulatum* e T2: tratamento com o extrato enzimático produzido por *A. niger*. U: unidade de endo-poligalacturonase

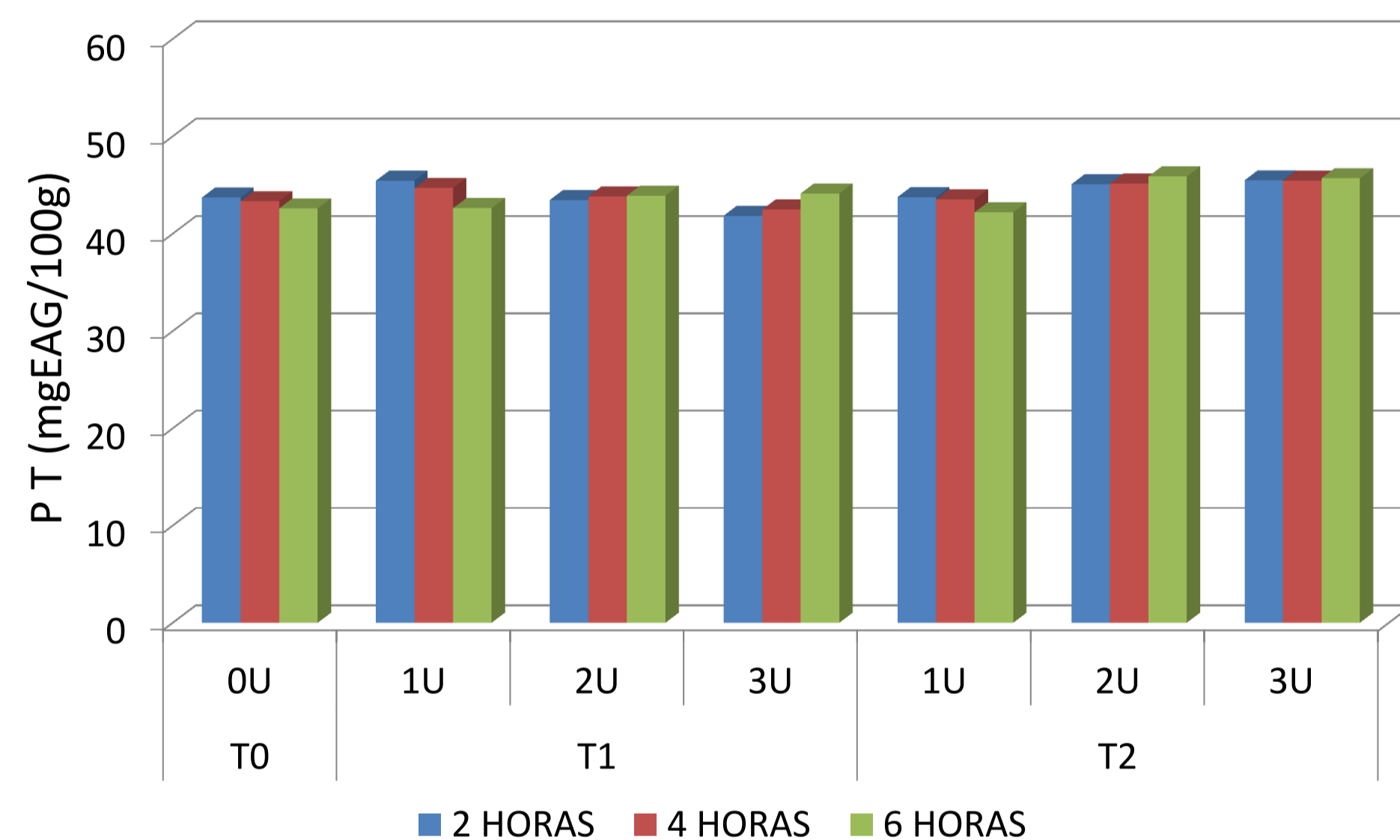


Figura 2: Polifenóis totais (PT) obtidos com o método de extração hidroetanólico (70:30), com 2, 4 e 6 horas. T0: tratamento controle, T1: tratamento com o extrato enzimático produzido por *P. echinulatum* e T2: tratamento com o extrato enzimático produzido por *A. niger*. U: unidade de endo-poligalacturonase

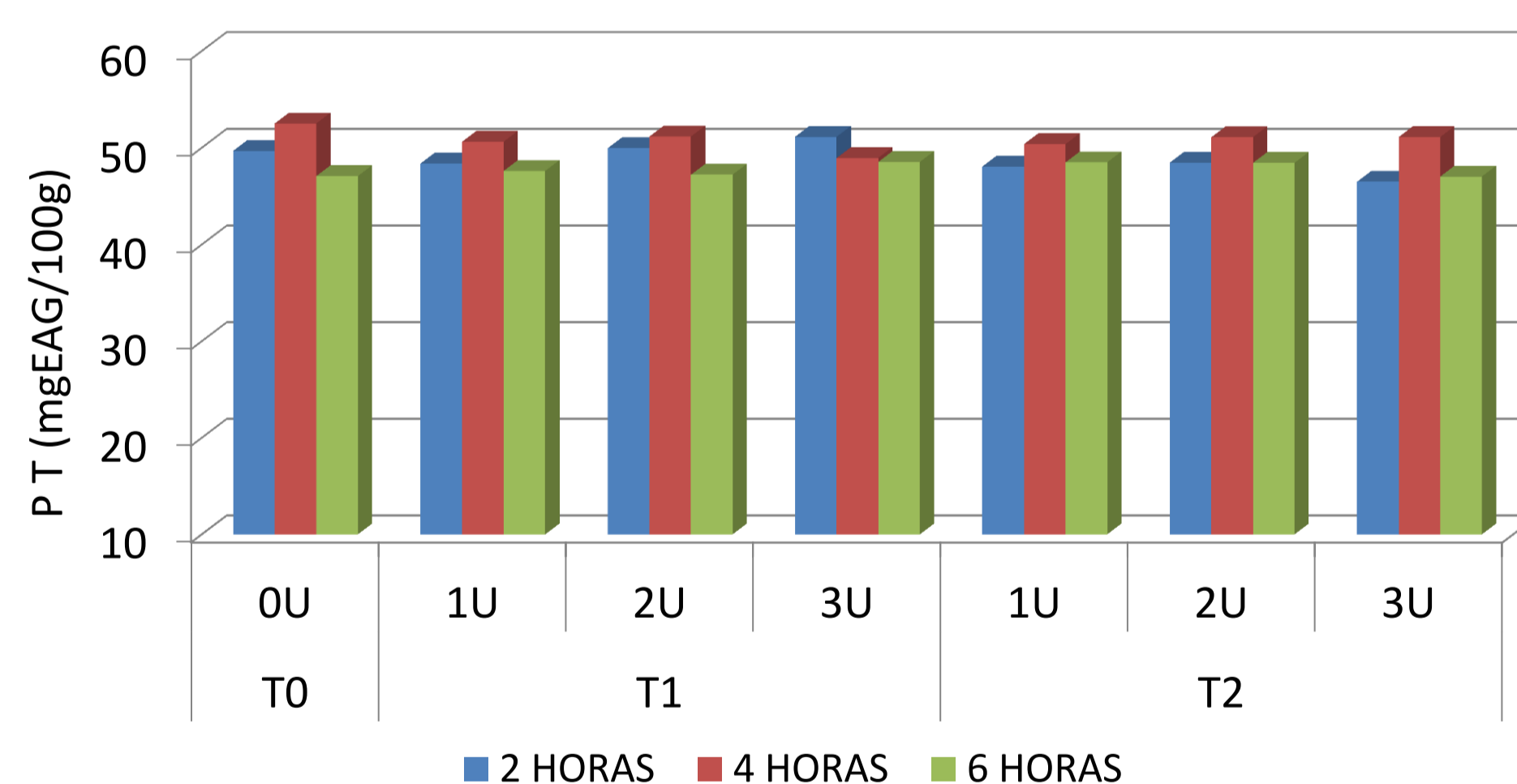


Figura 3: Polifenóis totais (PT) obtidos com o método de extração hidroetanólico (30:70), com 2, 4 e 6 horas. T0: tratamento controle, T1: tratamento com o extrato enzimático produzido por *P. echinulatum* e T2: tratamento com o extrato enzimático produzido por *A. niger*. U: unidade de endo-poligalacturonase.

CONCLUSÃO

Nas condições estabelecidas no presente estudo, os melhores resultados foram obtidos com 6 horas de extração hidroetanólica, com o extrato enzimático laboratorial produzido por *P. echinulatum*, independente da concentração enzimática (1, 2 ou 3 U de endo-poligalacturonase).

REFERÊNCIAS

Singleton, V.L; Rossi J.A. (1995). Colorimetry of total phenolics with phosphomolybdic-phosphotungstic acid reagent. *Am J Enol Vitic.* v.16, p.144-158.