



SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA XXVIII SIC

paz no plural



Evento	Salão UFRGS 2016: SIC - XXVIII SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UFRGS
Ano	2016
Local	Campus do Vale - UFRGS
Título	ANÁLISE DE MARCADORES DE POLIFENÓIS BIOATIVOS EM UVAS VINÍFERAS POR CLAE-DAD
Autor	LUISA RODRIGUES FURTADO
Orientador	ANA MARIA BERGOLD

ANÁLISE DE MARCADORES DE POLIFENÓIS BIOATIVOS EM UVAS VINÍFERAS POR CLAE-DAD

AUTOR: Luísa Rodrigues Furtado

ORIENTADORA: PROF. Ana Maria Bergold

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL

As uvas são uma fonte muito rica de compostos polifenólicos para a dieta alimentar humana, apresentando propriedades nutracêuticas (RIBÉREAU-GAYON *et al*, 2006; VITRAC *et al*, 2005). Eles podem ser de origem flavonoide ou não-flavonoide. Os flavonoides são classificados em antocianidinas, flavanóis, flavonóis, flavanonas e flavanonóis. Os não-flavonoides são divididos em estilbenos e derivados de ácidos fenólicos (GUERRA, 2010; RIBEREÁU-GAYON *et al*, 2006). O presente trabalho teve como objetivo quantificar estilbenos, como *trans*-resveratrol e *trans-ε*-viniferina, e flavonóis, como quempferol, quercetina e miricetina em uvas viníferas (*Vitis vinifera* L.) A caracterização de compostos polifenólicos bioativos em uvas viníferas brasileiras ainda é escassa. Com a análise de polifenóis marcadores, como estilbenos e flavonóis, é possível avaliar o potencial de variedades de uvas com alto grau nutracêutico e, assim, contribuir para o desenvolvimento de produtos com agregação de valor. Por meio do método de SILVA e colaboradores (2014) foram analisados por CLAE-DAD os cinco polifenóis bioativos acima referidos, em cascas de uvas viníferas da Campanha Gaúcha. Os padrões de trabalho foram diluídos em metanol 30% (conc. 20µg ml⁻¹). Foram analisadas duas amostras de cascas de uvas secas e liofilizadas fornecidas pela Embrapa Uva e Vinho (Bento Gonçalves, RS), uma da variedade Syrah e outra da variedade Pinot Noir. Os polifenóis das duas amostras foram extraídos com etanol 70% v/v. Os extratos foram submetidos à extração em fase sólida, para eliminação de interferentes ou diretamente analisados por CLAE-DAD. Foram feitos testes de transferência de método CLAE-DAD para CLAE-UV, pois o primeiro equipamento, inicialmente, não estava disponível. Não foi possível realizar a determinação com detector UV, pois cada polifenol tem um comprimento de onda máximo diferente no UV. Comprimento de onda não específico para cada polifenol reduz a sensibilidade do método e por isso o detector UV, embora possa ser usado, não é o mais adequado. Assim, foram realizados testes com os padrões e com as duas amostras de uvas na Embrapa Uva e Vinho e posteriormente foram feitos testes de transferência do método CLAE-DAD entre laboratórios, para comparar os resultados obtidos na Embrapa e no laboratório da faculdade. Na Embrapa foram identificados os cinco polifenóis na análise por CLAE-DAD. As duas amostras submetidas à extração em fase móvel revelaram na variedade Syrah teores de quempferol e quercetina e na variedade Pinot Noir teores de resveratrol. No laboratório da faculdade ainda estamos tentando reproduzir esses resultados. Pretende-se continuar com os testes de transferência do Método CLAE-DAD entre laboratórios utilizando o equipamento da faculdade. Posteriormente, quando o método for reproduzível serão analisadas mais amostras de cascas de uvas. Depois da obtenção dos resultados será avaliado o potencial nutracêutico, visando produtos com alto valor agregado.

RIBÉREAU-GAYON, P.; GLORIES, Y.; MAUJEAN, A.; DUBORDIEU, D. *Handbook of enology: The chemistry of wine stabilization and treatments*. 2. ed., France: John Wiley e Sons. v.2. 2006.

VITRAC, X.; BORNET, A.L.; VANDERLINDE, R.; VALLS, J.; RICHARD, T.; DELAUNAY, J.C.; RILLON, J.M.M.; TEISSEÄDRE, P.L. Determination of Stilbenes (δ -viniferin, *trans*-astringin, *trans*-piceid, *cis*- and *trans*-resveratrol, ϵ -viniferin) in Brazilian Wines. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. v.53, p.5664-5669, 2005.

GUERRA, C.C. Vinho tinto. In: VENTURINI FILHO, W.G. *Bebidas alcoólicas: Ciência e tecnologia*. 1. ed. São Paulo: Blucher, 2010. Cap. 11. p. 209-233.

SILVA L.F.; GUERRA C.C.; CAVALCANTI, F.R.; BERGOLD A.M. Nutraceutical Evaluation of Red Wines from 'Campanha Gaúcha' by a Feasible HPLC-DAD Method for Bioactive Polyphenols. In: 6th 5th Meeting of the Pharmaceutical Sciences Graduate Program. Porto Alegre, Brasil. 2014.