

ALTERAÇÕES NAS PROPRIEDADES ANTIOXIDANTES DO SUCO DE UVA *CONCORD* EM PRESENÇA DE OCRATOXINA A

Natália de Vargas Heck¹, Paula Rossini Augusti²

Instituto de Ciência e Tecnologia de Alimentos, Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS).

1 –Bolsista: hecknatalia@gmail.com

2 –Prof.^a Dr.^a em Ciências Biológicas-Bioquímica: paula.augusti@ufrgs.br

INTRODUÇÃO

O suco de uva apresenta diversas propriedades sensoriais e funcionais. As propriedades funcionais do suco de uva são atribuídas a seus compostos fenólicos, que possuem diferentes efeitos benéficos à saúde devido a sua ação antioxidante. No entanto, o suco de uva também pode conter ocratoxina A (OTA) devido à contaminação de uvas com fungos toxigênicos dos gêneros *Aspergillus* e *Penicillium*.

OBJETIVOS

Analisar a capacidade antioxidante *in vitro* do suco de uva *Concord* em presença e ausência de OTA.

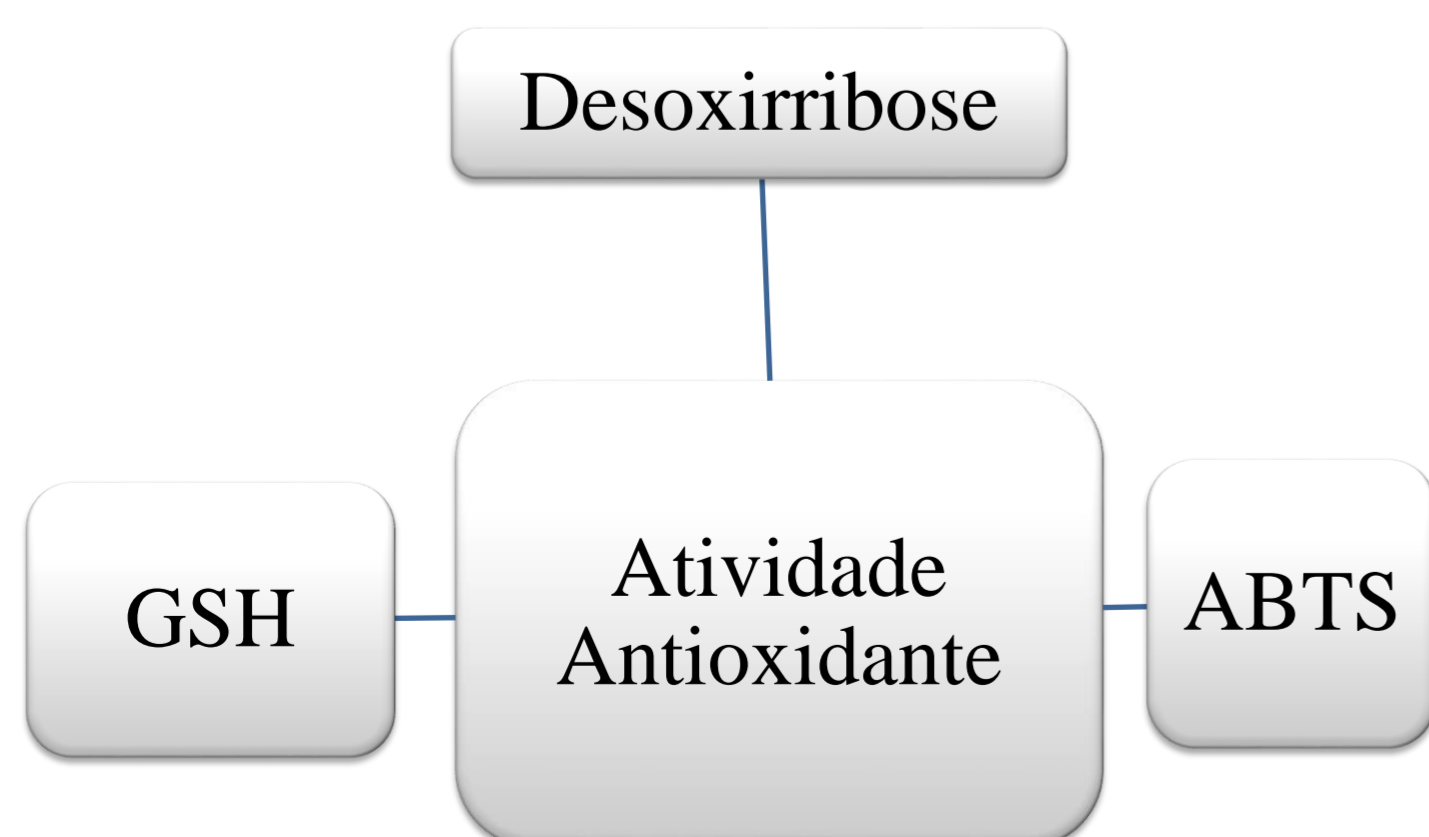
MATERIAIS E MÉTODOS

Amostras

Suco *Concord*

OTA
(0, 1, 2 e 4 $\mu\text{g}\cdot\text{L}^{-1}$)

Atividade antioxidante



RESULTADOS E DISCUSSÃO

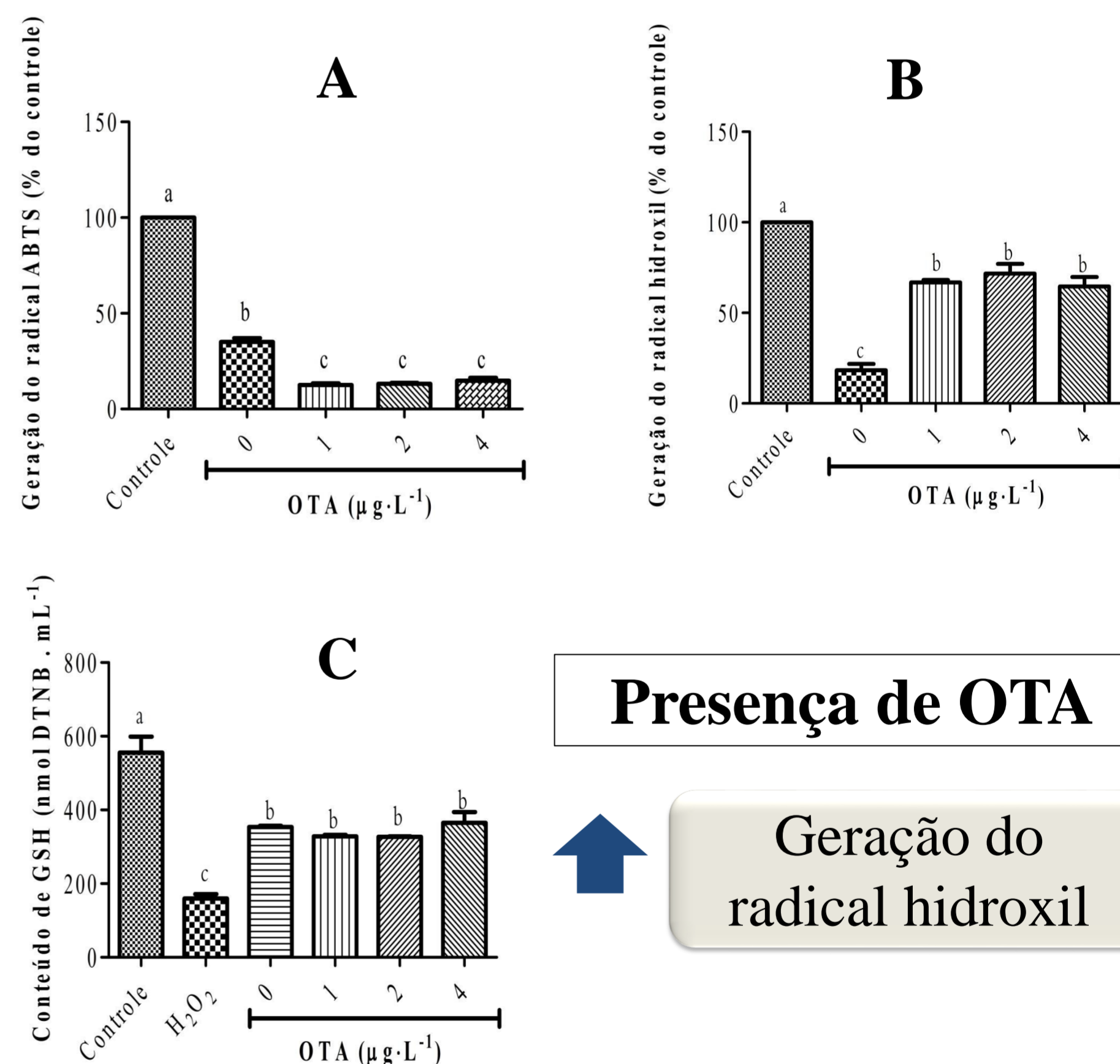


Figura 1 – Efeito da Ocratoxina A sobre a geração do radical ABTS (A), hidroxil (B) e conteúdo de GSH (C) em suco *Concord*. Resultados apresentados como médias \pm desvio padrão. Letras diferentes indicam diferenças significativas (ANOVA e Teste Tukey, $p \leq 0.05$).

CONCLUSÃO

A presença de OTA no suco resultou em aumento na geração do radical hidroxil. Estudos adicionais são necessários a fim de elucidar as interações entre compostos benéficos e OTA no do suco.