

Introdução: Diversos programas de saúde têm indicado o consumo de produtos orgânicos ao invés dos tradicionais. Isto porque, tais alimentos possuem propriedades funcionais como é o caso da redução da agregação plaquetária (AP) com o uso do vinho tinto. Porém o mesmo tem os problemas inerentes ao álcool. Assim, uma alternativa seria o consumo do suco de uva. Entretanto, são necessárias investigações para se comprovar que propriedades este produto não-alcóolico da uva também possui. Objetivo: Analisar a (AP) de sucos de uva gaúchos produzidos por métodos convencionais e orgânicos. Metodologia: Os sucos de uva foram obtidos comercialmente e/ou doados por empresas produtoras de suco da Serra Gaúcha. As variedades de uva testadas no suco orgânico foram: Bordô, Isabel e Concord, já os três sucos convencionais eram produzidos a partir da mistura das variedades Bordô e Isabel. A AP foi avaliada com ensaio *ex vivo*, com sangue humano, pelo método espectrofotométrico. As análises foram do tipo cego, ou seja, o pesquisador desconhecia o suco que estava avaliando. Os resultados foram comparados através de análise de variância One-Way, seguida de teste de Tukey. Resultados: Todos os sucos apresentaram AP, cuja inibição da coagulação variou entre 17 a 77%. Os sucos orgânicos (SO) apresentaram AP significativamente maior do que os convencionais (SC) [ADP SC= 31%, SO= 46%; tromboplastina, SC= 43%, SO= 58% e colágeno, SC= 23%, SO= 35%]. O suco bordô orgânico foi o que apresentou maior nível de AP em relação aos outros sucos. Conclusão: Os resultados sugerem que o suco de uva, em geral, tem efeito antiplaquetário, indicando propriedade cardioprotetora, porém com níveis de AP dependente da variedade e tipo de produção do suco. Neste caso, o suco bordô orgânico apresentou o melhor desempenho.