

140

**DETERMINAÇÃO DE trans-RESVERATROL EM VINHOS GAÚCHOS POR HPLC.** *Kristiane Gobbi, Andressa Conz, Marcus Seferin, André A. Souto.* (Faculdade de Química- PUCRS).

O trans-resveratrol (trans-3,4',5-triidroxiestilbeno) é uma fitoalexina presente em algumas espécies vegetais como amendoins e uvas. A produção desta fitoalexina por uvas *Vitis vinifera* se dá como resposta a ataques externos, especialmente infestação por fungos e radiação UV. O efeito do consumo de vinho sobre doenças coronarianas vem sendo atribuído a propriedades antioxidantes e anticoagulantes do resveratrol. Muitos estudos têm sido recentemente apresentados para a determinação das concentrações de resveratrol em amostras de vinhos originários das principais regiões produtoras do mundo. Todavia, ainda não foi apresentada a avaliação dos teores de resveratrol em vinhos brasileiros. No presente estudo utilizou-se um procedimento de análise do trans-resveratrol por cromatografia líquida para investigar 36 amostras de diferentes vinhos varietais tintos gaúchos. As análises foram realizadas em um cromatógrafo HPLC equipado com detector UV-VIS e coluna C<sub>18</sub> de 250mm de comprimento, 5mm de diâmetro de partícula e 4,6 mm de diâmetro interno. 20µL da amostra de vinho diluído 6 vezes com o eluente foram injetados e detectados em 306nm. Os vinhos analisados que apresentaram teores mais elevados de trans-resveratrol foram os varietais Sangiovese (5,75 mg.L<sup>-1</sup>), Merlot (5,43 mg.L<sup>-1</sup>) e Tannat (4,17 mg.L<sup>-1</sup>). (FAPERGS/CNPq-PIBIC).