



*Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária  
Embrapa Uva e Vinho  
Ministério da Agricultura, Pecuária e do Abastecimento*

# **13º Encontro de Iniciação Científica e 9º Encontro de Pós-graduandos da Embrapa Uva e Vinho**

16 e 17 de julho de 2015  
Embrapa Uva e Vinho  
Bento Gonçalves, RS

## **Resumos**

Editores

*Patrícia Silva Ritschel  
Marco Antônio Fonseca Conceição  
Sílvio André Meirelles Alves  
João Caetano Fioravanço  
Marcos Botton  
Samar Velho da Silveira  
Susana de Souza Lima*

Bento Gonçalves, RS  
2015

Exemplares desta publicação podem ser adquiridos na:

### **Embrapa Uva e Vinho**

Rua Livramento, 515  
95700-000 Bento Gonçalves, RS, Brasil  
Caixa Postal 130  
Fone: (0xx)54 3455-8000  
Fax: (0xx)54 3451-2792  
<http://www.embrapa.br/uva-e-vinho>

### **Comitê de Publicações**

Presidente: César Luís Girardi  
Secretária-Executiva: Sandra de Souza Sebben  
Membros: Adeliano Cargnin, Alexandre Hoffmann, Ana Beatriz Costa  
Czermainski, Henrique Pessoa dos Santos, João Caetano Fioravanço, João  
Henrique Ribeiro Figueredo, Jorge Tonietto, Rochelle Martins Alvorcem e  
Viviane Maria Zanella Bello Fialho

Produção gráfica da capa: Fábio Ribeiro dos Santos

### **1ª edição**

1ª impressão (2015): 200 exemplares

### **Todos os direitos reservados.**

A reprodução não-autorizada desta publicação, no todo ou em parte,  
constitui violação dos direitos autorais (Lei nº 9.610).

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)  
Embrapa Uva e Vinho

---

Encontro de Iniciação Científica da Embrapa Uva e Vinho (13. : 2015 : Bento Gonçalves, RS).

Resumos / 13º Encontro de Iniciação Científica e 9º Encontro de Pós-graduandos da  
Embrapa Uva e Vinho, Bento Gonçalves, RS, 16 a 17 de julho de 2015 ; editores-técnicos, Patrícia  
Silva Ritschel... [et al.] – Bento Gonçalves : Embrapa Uva e Vinho, 2015.  
72 p.

ISSN 2358-3479

Editores técnicos: Patrícia Silva Ritschel, Marco Antônio Fonseca Conceição, Silvio André  
Meirelles Alves, João Caetano Fioravanço, Marcos Botton, Samar Velho da Silveira e Susana de  
Souza Lima.

1. Pesquisa. 2. Embrapa Uva e Vinho. 3. Iniciação científica. 4. Ensino superior. 5. Agricultura.  
I. Ritschel, Patrícia Silva, ed. II. Encontro de pós-graduandos da Embrapa Uva e Vinho (9. : 2015 :  
Bento Gonçalves, RS). III. Título.

CDD 630.72 (21. ed.)

---

©Embrapa 2015

## Quantificação de fenóis bioativos para seleção de uvas com alto valor nutracêutico

Alana Foresti<sup>1</sup>; Letícia Flores da Silva<sup>2</sup>; Celito Crivellaro Guerra<sup>3</sup>; Patrícia Silva Ritschel<sup>4</sup>

As uvas representam uma importante fonte de compostos fenólicos na dieta humana, com propriedades benéficas à saúde, tais como: prevenção de doenças cardiovasculares e câncer, ação antioxidante e antienvhecimento. No Banco Ativo de Germoplasma de Uva (BAG-UVA) da Embrapa Uva e Vinho há um grande acervo de *Vitis ssp.* Nesse trabalho foram quantificados seis compostos fenólicos bioativos (resveratrol, quercetina, miricetina, quemperol, viniferina e ácido cinâmico) em diferentes variedades de uvas do BAG-UVA, objetivando identificar as mais ricas nos referidos compostos para futuras hibridações. A seleção das variedades foi realizada pela coordenação do projeto. Trinta e uma amostras de uvas, entre películas e polpas, de 24 variedades foram usadas no estudo. Das bagas selecionadas, a casca e polpa foram separadas e congeladas até o momento da análise. Os polifenóis das amostras das cascas trituradas (três tintas e uma branca) e das polpas (14 tintas, 9 rosadas e 8 brancas) foram extraídos em solução etanólica acidificada e dosados por HPLC-DAD (Cromatografia Líquida de Alta Eficiência - Detector de Arranjo de Diodos) conforme protocolo desenvolvido no Laboratório de Cromatografia e Espectrometria de Massas (LACEM) da Embrapa Uva e Vinho (SILVA et al., 2014). A quantificação de cada composto foi feita com base em equações obtidas através de curvas padrão. Os teores dos compostos fenólicos analisados foram maiores nas cascas e menores nas polpas. As cascas das variedades Benitaka e Ancellotta (somatório 6,62 e 3,71 mg/100g de massa seca, respectivamente) apresentaram os maiores teores. Entre as amostras de polpas avaliadas, as variedades Benitaka, Carmem, Beni Zui apresentaram maior destaque. Todos os compostos foram identificados em polpas e cascas, sendo que viniferina, quemperol e quercetina apresentaram valores quantificáveis pelo método de HPLC-DAD. O ácido cinâmico foi quantificado apenas em Benitaka. O método de HPLC-DAD, desenvolvido para a avaliação do teor de polifenóis bioativos, representa uma alternativa acessível para identificar variedades de uvas com alto grau nutracêutico permitindo selecionar acessos com alto valor agregado.

<sup>1</sup> Graduanda em Viticultura e Enologia no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul – Câmpus Bento Gonçalves. Avenida Osvaldo Aranha, 540, CEP 95700-000, Bento Gonçalves – RS. Bolsista Embrapa. E-mail: [alana.foresti@colaborador.embrapa.br](mailto:alana.foresti@colaborador.embrapa.br)

<sup>2</sup> Analista da Embrapa Uva e Vinho. Bento Gonçalves – RS. E-mail: [leticia.flores@embrapa.br](mailto:leticia.flores@embrapa.br)

<sup>3</sup> Pesquisador da Embrapa Uva e Vinho. Bento Gonçalves – RS. E-mail: [celito.querra@embrapa.br](mailto:celito.querra@embrapa.br)

<sup>4</sup> Pesquisadora da Embrapa Uva e Vinho. Bento Gonçalves – RS. E-mail: [patricia.ritchel@embrapa.br](mailto:patricia.ritchel@embrapa.br)

