

Teores de compostos fenólicos e potencial antioxidante de uva ‘Syrah’ sob influência de desponte e desfolha em ciclos produtivos do primeiro semestre

(Phenolic compounds content and antioxidant potential of ‘Syrah’ grapes under influence of leaf removal and shoot topping during productive cycles of the first semester)

Lima, M. A. C. de e Leão, P. C. de S.

Pesquisadoras, Embrapa Semiárido, BR 428, Km 152, Zona Rural, Caixa Postal 23, CEP 56302-970, Petrolina, PE, Brasil. E-mail: auxiliadora.lima@embrapa.br.

Vários compostos fenólicos têm propriedades bioativas, prevenindo doenças e combatendo radicais livres. Teores elevados desses compostos estão presentes em algumas frutas. Porém, são influenciados por fatores do ambiente e pelo manejo das plantas. O objetivo deste estudo foi determinar os teores de compostos fenólicos e a atividade antioxidante em uvas ‘Syrah’ colhidas de plantas submetidas às práticas de desponte e de desfolha, isoladamente ou em associação, durante dois ciclos produtivos do primeiro semestre do ano. O experimento foi instalado em área de produção em Casa Nova, BA, com videiras ‘Syrah’ enxertadas sobre ‘IAC 766’. Os tratamentos consistiram de controle (desfolha e desponte adotados comercialmente); desfolha; desfolha e desponte nas fases de baga no tamanho ervilha (I) e de compactação do cacho (II); desfolha e desponte na fase II; desfolha e desponte na fase I; desponte nas fases I e II; desponte na fase II; e desponte I. Foram avaliados os teores de polifenóis extraíveis, usando o reativo Folin-Ciocalteu; antocianinas e flavonoides, extraídos com solução etanólica acidificada; e a atividade antioxidante, determinada pelos métodos de captura dos radicais ABTS e DPPH. O delineamento experimental foi em blocos ao acaso, com quatro repetições, em dois ciclos dos primeiros semestres dos anos de 2011 e 2012. As respostas da maioria dos tratamentos diferiram entre ciclos, sugerindo que outros elementos determinam os teores dos compostos avaliados e a atividade antioxidante, com exceção das uvas colhidas de plantas que receberam desfolha e um desponte na fase II. Nos dois ciclos, este tratamento resultou em uvas com maiores teores de antocianinas e maior atividade antioxidante, avaliada pelo método do radical ABTS. As condições de cultivo em 2012 favoreceram maiores teores de polifenóis extraíveis, antocianinas e maior atividade antioxidante. Novos estudos deverão caracterizar a relação de fatores ambientais sobre essas variáveis nas uvas e nos vinhos.

Tema: Viticultura

Área: Fisiologia

Apoio: CNPq e Embrapa