

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

(Quantification of bioactive phenols for grape selection with high nutraceutical value)

Foresti, A.^{1,2}, Silva, L.F.¹; Ritschel, P.S.³; Guerra, C.C.¹

¹ *Laboratório de Cromatografia e Espectrometria de Massas (LACEM), Embrapa Uva e Vinho. CEP 957000-000, Bento Gonçalves, Brasil;* ² *Viticultura e Enologia, Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul. CEP: 957000-000 Bento Gonçalves, Brasil;* ³ *Banco Ativo de Germoplasma de Uva (BAG-UVA), Embrapa Uva e Vinho. CEP: 957000-000, Bento Gonçalves, Brasil. E-mail: celito.guerra@embrapa.br*

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.* No presente trabalho quantificou-se seis compostos fenólicos considerados bioativos (quempferol, miricetina, ácido cinâmico, resveratrol, viniferina e quercetina) em diferentes variedades de uvas do BAG-UVA, objetivando usar as mais ricas nos referidos compostos em futuras hibridações. Trinta e uma amostras de uvas de 24 variedades foram usadas no estudo. Das bagas selecionadas, 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 e validado no Laboratório de Cromatografia e Espectrometria de Massas (LACEM) da Embrapa Uva e Vinho. A quantificação de cada composto foi feita com base em equações obtidas através de curvas padrão. Conforme esperado, os teores dos referidos compostos foram maiores nas cascas e menores nas polpas. As cascas das variedades Benitaka, Ancellotta e Marengo 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, quempferol 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 evidenciar variedades de uvas com alto grau nutracêutico. Assim, diferentes variedades de uvas poderão ser analisadas para a seleção de acessos com alto valor agregado.

Tema: Melhoramento Vegetal

Área: Viticultura

Apoio: Embrapa