



Po310 - EXTRAÇÃO AQUOSA DO BAGAÇO DE UVA MERLOT DE VINIFICAÇÃO TINTA: OBTENÇÃO DE FIBRAS ALIMENTARES E POLIFENÓIS

Thaisi Barcelos (Brazil)²; Carolina Beres (Brazil)¹; Erika Fraga De Souza (Brazil)¹; Regina Isabel Nogueira (Brazil)¹; Caroline Mellinger-Silva (Brazil)¹; Karina Maria Olbrich Dos Santos (Brazil)¹

1 - Embrapa Agroindústria de Alimentos; 2 - Centro Universitário Estadual da Zona Oeste

RESUMO

A produção de vinho e suco de uva está em franca expansão no Brasil e origina grande volume de bagaço composto por cascas, sementes e engaços. Este bagaço contém teor elevado de polifenóis e outros compostos bioativos de interesse para saúde humana, cuja recuperação possibilita a valorização desse resíduo agroindustrial através da geração de ingredientes funcionais. Como parte dos polifenóis das frutas encontram-se associados aos polissacarídeos das paredes celulares vegetais, processos de extração aquosa têm sido avaliados como alternativa sustentável para obtenção de extratos ricos em fibras solúveis e polifenóis. O presente trabalho teve como objetivo determinar o teor de compostos fenólicos, antocianinas e fibras alimentares, bem como a atividade antioxidante de extratos aquosos obtidos do bagaço de uva Merlot oriundo da produção de vinho tinto na Região Sul do Brasil. O bagaço foi submetido à secagem (50°C/ 16 hs) e separado em duas frações: farinha da casca e sementes com engaços. Ambas foram submetidas à extração aquosa a 85°C/ 3 hs, proporção soluto:solvente 1:7 e agitação. O extrato líquido foi filtrado e submetido à secagem por atomização. Os extratos em pó da fração casca (EAC) e das sementes com engaços (EAS) foram analisadas quanto ao teor de compostos fenólicos e antocianinas totais, fibra alimentar total e capacidade antioxidante por absorbância do radical Oxigênio (ORAC). O extrato EAC apresentou teor de fibra alimentar de $25,58 \pm 0,13$ g/ 100 g, teor de compostos fenólicos totais de $3,48 \pm 0,16$ g eq ácido gálico (EAG)/ 100 g, com $144,46 \pm 5,50$ mg/ 100 g de antocianinas totais, e atividade antioxidante equivalente a $406,33 \pm 4,50$ μ mol Trolox/g. No EAS, foram obtidos $30,07 \pm 0,55$ g/ 100g de fibra alimentar, $8,13 \pm 0,36$ g EAG / 100 g de fenólicos totais, $159,70 \pm 5,83$ mg/ 100 g de antocianinas e atividade antioxidante equivalente a $835,12 \pm 6,35$ μ mol Trolox/g. Os resultados indicam que o processo de extração aquosa empregado possibilitou a recuperação de fibras alimentares e compostos fenólicos do bagaço de uva. O extrato obtido das sementes e engaços, EAS, apresentou teor de fenólicos cerca de 6 vezes superior ao extrato da fração casca, EAC, e o dobro da atividade antioxidante. No entanto, o teor de antocianinas e de fibra alimentar dos dois extratos foi semelhante. Os extratos em pó obtidos do bagaço de uva, ricos em fibras antioxidantes, apresentam amplo potencial de aplicação como ingredientes para a indústria agroalimentar.

Palavras-chave : vitivinicultura, compostos fenólicos, fibras antioxidantes, bagaço de uva