

## **Teores de polifenóis, antocianinas, capacidade antioxidante e intensidade de cor em diferentes cultivares e seleções de uva para suco**

---

*Jandora Severo Poli<sup>1</sup>; Gildo Almeida da Silva<sup>2</sup>; Umberto Almeida Camargo<sup>2</sup>; Mauro Celso Zanús<sup>2</sup>; Gicele De Bona<sup>3</sup>; Poliana Deyse Gurak<sup>4</sup>; Maria Antonieta Lovison Morini<sup>1</sup>*

Os antioxidantes impedem a reação em cadeia provocada pela ação dos radicais livres, trazendo benefícios à saúde humana. Diminuem a oxidação de lipoproteínas de baixa densidade (LDL) e previnem doenças. Os polifenóis, particularmente os flavonóides, têm-se mostrado potentes antioxidantes em ensaios *in vitro*. Os flavonóides estão presentes na casca e sementes das uvas. As antocianinas, pertencente ao grupo dos flavonóides, são responsáveis pela coloração de sucos de uva e de vinhos tintos. Como a concentração destes compostos depende da cultivar, o presente trabalho teve como objetivo determinar as concentrações de polifenóis, antocianinas, intensidade de cor e capacidade antioxidante em sucos elaborados com uvas tradicionalmente empregadas pela indústria de suco (Isabel, Bordô, Concord) e com as novas seleções e cultivares desenvolvidas pelo programa de melhoramento genético da Embrapa Uva e Vinho (BRS Rúbea, Concord Clone 30, Isabel Precoce, BRS Cora, BRS Violeta, Seleções 111-34, 188-2, 213-1, 238-8, 505-156, 507-1, 763-57, 773-85, 773-138, 773-321). O experimento foi conduzido num delineamento inteiramente casualizado, foi efetuada análise de variância e a comparação das médias foi feita pelo teste de Tukey ( $P=0,05$  e  $P=0,01$ ) para antioxidantes e polifenóis. Houve diferença altamente significativa ( $P<0,01$ ) entre os sucos. A concentração mais elevada para capacidade antioxidante e polifenóis foi observada na cultivar BRS Violeta (24,8mM e 5744,97 mg/L, respectivamente) e na Seleção 773-321 (22,8mM e 5665,23mg/L, respectivamente). As concentrações mais baixas foram encontradas no suco da Seleção 763-57 (2,67mM e 1006mg/L, respectivamente). O coeficiente de correlação ( $r$ ) entre capacidade antioxidante e polifenóis foi de 0,96. A cultivar BRS Violeta obteve maior concentração de antocianinas (4200,1mg/L) seguida da cultivar 773-321 (3822,96mg/L). Na intensidade de cor, a cultivar 773-321 se destacou (59,391) seguida da cultivar BRS Violeta (54,951). Com relação às antocianinas e à intensidade de cor, os menores valores foram detectados na cultivar 763-57 (227,75mg/L e 2,448, respectivamente).

---

<sup>1</sup> Bolsista CNPq-Categoria DTI/Embrapa Uva e Vinho, Caixa Postal 130, 95700-000, Bento Gonçalves, RS. jandorap@yahoo.com.br

<sup>2</sup> Embrapa Uva e Vinho, Caixa Postal 130, 95700-000, Bento Gonçalves, RS. gildo@cnpuv.embrapa.br; umberto@cnpuv.embrapa.br; zanus@cnpuv.embrapa.br

<sup>3</sup> Bolsista CNPq-PIBIC/Unisinós, São Leopoldo, RS. gidebona@yahoo.com.br

<sup>4</sup> Bolsista CNPq-Categoria DTI/Embrapa Uva e Vinho, Caixa Postal 130, 95700-000, Bento Gonçalves, RS. poligurak@hotmail.com