

Eventos Técnicos & Científicos

1
Dezembro, 2023

OBJETIVOS DE
DESENVOLVIMENTO
SUSTENTÁVEL



Jornada de Iniciação
Científica da
Embrapa Semiárido

Embrapa

Esta publicação está disponibilizada no endereço:
<http://www.embrapa.br/fale-conosco/sac>
Exemplares da mesma podem ser adquiridos na:

Embrapa Semiárido

BR 428, km 152, Zona Rural
Caixa Postal 23
CEP 56302-970, Petrolina, PE
Fone: (87) 3866-3600
Fax: (87) 3866-3815

Comitê Local de Publicações

Presidente

Anderson Ramos de Oliveira

Secretária-Executiva

Juliana Martins Ribeiro

Membros

*Alessandra Salviano Monteiro, Bárbara França
Dantas, Diógenes da Cruz Batista, Douglas de
Britto, Flávio de França Souza, Geraldo Milanez
de Resende, Gislene Feitosa Brito Gama,
Magnus Dal Igna Deon, Pedro Martins Ribeiro
Júnior, Raquel Mota Carneiro Figueiredo,
Sidinei Anunciação Silva*

Edição executiva
Sidinei Anunciação Silva

Revisão de texto
Sidinei Anunciação Silva

Editoração eletrônica
Sidinei Anunciação Silva

Desenho da capa
Paulo Pereira da Silva Filho

1ª edição

On-line: 2023

Todos os direitos reservados.

O conteúdo dos resumos é de responsabilidade dos autores
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 Semiárido

Jornada de Iniciação Científica da Embrapa Semiárido (XVII. : 2023 : Petrolina,
2023): Anais da XVII Jornada de Iniciação Científica da Embrapa Semiárido,
Petrolina, PE: Embrapa Semiárido, 2023.

48 p. (Eventos Técnicos & Científicos / Embrapa Semiárido, e-ISSN, 1).

Sistema requerido: Adobe Acrobat Reader.

1. Pesquisa agrícola. 2. Agricultura. 3. Pecuária. 4. Tecnologia. I. Embrapa
Semiárido. II. Título. III. Série.

Avaliação de teor de compostos fenólicos e capacidade antioxidante em resíduos da indústria vitivinícola do Vale do São Francisco

Josué Geraldo Pereira¹; Edna Santos de Barros²; Sérgio Tonetto de Freitas³; Ana Cecília Poloni Rybka⁴

Resumo

O mercado vitivinícola está crescendo no Brasil, com o surgimento de novas áreas de produção de uvas e vinhos. No Vale do São Francisco, os vinhedos do Semiárido nordestino geram resíduos que podem causar problemas econômicos e ambientais, aumentando a preocupação com o destino dado aos mesmos. O grande desafio é transformar esses resíduos, que são ricos em compostos bioativos e valor nutricional, em coprodutos passíveis de reprocessamento. Deste modo, o objetivo deste estudo foi avaliar o teor de compostos fenólicos e atividade antioxidante em resíduos do desengace das uvas do Vale do São Francisco armazenados sob diferentes condições. Foram utilizadas uvas das variedades Cabernet Sauvignon e Egidola. Os resíduos foram armazenados a 0 °C, 10 °C e 20 °C por 6 semanas, moídos em espessura de 1 mm e extraídos sob 60 °C por 30 minutos em solução de etanol sólido/líquido de 1:10. A extração foi realizada por meio de banho-maria, incubação e ultrassom com e sem temperatura. As análises e extração foram realizadas em triplicata. Foram analisados os compostos fenólicos totais e a capacidade antioxidante por DPPH (2,2-difenil-1-picrilhidrazil). Com o armazenamento a 0 °C, observou-se maior teor dos compostos fenólicos (alcançando 74,94 mg EAG/g de raquis) e maior atividade antioxidante (0,018 mMol TEAC/g de ESL), comparado com o armazenamento nas demais temperaturas. O método que melhor extraiu os compostos fenólicos foi ultrassom com temperatura, alcançando valores mais altos em comparação com os outros métodos.

Palavras-chave: compostos bioativos, temperatura, armazenamento, extração.

Financiamento: CNPq-Pibic.

¹Estudante de Tecnologia de Alimentos, Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano, bolsita Pibic, Petrolina, PE. ²Química, M.Sc. em Microbiologia e Bioquímica, analista da Embrapa Semiárido, Petrolina, PE — edna.barros@embrapa.br. ³Engenheiro-agrônomo, D.Sc. em Biologia de Planta, pesquisador da Embrapa Semiárido, Petrolina, PE, — sergio.freitas@embrapa.br. ⁴Engenheira de Alimentos, D.Sc. em Ciência de Alimentos, pesquisadora da Embrapa Semiárido, Petrolina, PE — ana.rybka@embrapa.br.