



II Simpósio sobre Inovação e Criatividade Científica na Embrapa

Brasília, 28 a 30 de abril 2010

Prospecção de moléculas de interesse específico: da longevidade de vinhos à preservação da saúde humana

Celito Crivellaro Guerra¹, Carlos Bloch Jr.² e Marcelo Lazarotto¹

¹Laboratório de Cromatografia e Espectrometria de Massa – Embrapa Uva e Vinho

²Laboratório de Espectrometria de Massa – Embrapa Recursos Genéticos e Biotecnologia

Em enologia, certos procedimentos são ainda executados seguindo fórmulas e conhecimentos empíricos. No processo de comunicação aos consumidores, tal empirismo é camuflado por eufemismos tais como 'arte', 'feeling do enólogo', etc. A insuficiência de critérios e procedimentos científicos na produção enológica tem contribuído para confundir e decepcionar os consumidores, dar margem ao 'marketing sem substância' e diminuir ou até inviabilizar a produção vinícola sustentável. Além disso, constata-se que as descobertas científicas dos benefícios do consumo de vinho à saúde humana têm sido utilizadas, com certa frequência, para fazer publicidade exagerada ou, por vezes, enganosa. Visando contribuir para melhorar esse panorama, cientistas da Embrapa têm trabalhado com vinhos tintos brasileiros de diferentes pólos de produção, objetivando: a) determinar a presença, quantificar e estudar a evolução quantitativa de moléculas relacionadas à qualidade e longevidade do vinho; b) determinar, via critérios objetivos, o potencial de envelhecimento dos produtos, bem como seu posicionamento numa escala de qualidade; c) determinar a presença e de moléculas relacionadas à preservação da saúde humana e ao potencial nutracêutico, em função de variáveis genéticas, ambientais e tecnológicas. Os resultados dessas pesquisas, somados a outros já obtidos ou em vias de obtenção, aportam decisiva contribuição à sustentabilidade da produção de vinhos finos, à saúde e ao bem-estar dos consumidores.