

DETERMINAÇÃO DOS TEORES DE METANOL EM VINHOS TINTOS PRODUZIDOS ARTESANALMENTE NA REGIÃO NOROESTE DO RS.

SALVADOR, L.1; STEFANON, E. B. De C*.2; LEO, J. D. J.3; ALMIRON, C.1; RIZZON, L. A.

4. 1Aluna do Curso de Farmácia da Universidade de Cruz Alta- RS, 2 Professora de Toxicologia do Curso de Farmácia da Universidade de Cruz Alta-RS, 3 Professor do Curso de Agronomia da Universidade de Cruz Alta-RS, 4 Pesquisador da EMBRAPA-RS.

O vinho tinto tem sido reconhecido como um alimento funcional por trazer benefícios fisiológicos para saúde humana. Conhecendo-se a constituição química, comprava-se a qualidade dos vinhos. O metanol é um constituinte naturalmente presente nas bebidas alcoólicas, em quantidades pequenas em relação aos demais componentes, como produto secundário do processo de fermentação. A sua presença e quantidade estão relacionadas ao tempo de maceração, ou seja, o tempo em que as pectinas provenientes da película entram em contato com a pectinametilsterase, liberando-o. Devido a esse fator, os vinhos tintos apresentam concentrações de metanol maiores do que os vinhos brancos. O metanol não apresenta características organolépticas perceptíveis quando presente, mas quando ingerido em grandes quantidades poderá ocasionar sérios danos à saúde. A legislação brasileira admite um limite máximo de 0,35 g/L para vinhos. O objetivo deste trabalho foi quantificar o teor de metanol em vinhos tintos produzidos artesanalmente na região noroeste do estado do RS. Analisou-se 3 amostras, em triplicata utilizando Cromatógrafo a Gás Perkin Elmer, Coluna Capilar Varian modelo WCOT de Silica (50m x 0,25mm); e Padrão Interno (4-Metil-2-Pentanol), detector de Ionização de Chama-FID. Os valores de metanol encontrados para as marcas A, B e C foram: 0,2631; 0,3533 e 0,3148 g/L. A amostra B encontra-se acima do limite permitido pela legislação brasileira, enquanto a amostra A e C estão dentro dos limites permitidos, mas com valores próximos ao máximo permitido, o que é preocupante. Conclui-se que é de suma importância para a saúde humana o controle da presença de metanol em vinhos, e a conscientização dos cuidados durante a produção artesanal, pois se trata de uma substância que poderá provocar acidose metabólica, lesões oculares, degeneração parenquimatosa do fígado, rins e coração; alterações epiteliais, disfunção cerebral progressiva, além de necrose pancreática e se ingerido em altas concentrações, ou mesmo em baixas concentrações, mas em doses prolongadas, pode levar à morte. Este trabalho encontra-se em andamento. Apoio EMBRAPA/ UNICRUZ PIBIC.