

⁵⁴ **Determinação de quercitina e resveratrol em vinhos finos de diferentes origens geográficas**

Deise Cristiane Maier; Fernanda Sbeghen; Celito Crivellaro Guerra

O vinho é conhecido por suas propriedades bioquímicas benéficas como antioxidante, antiinflamatório e anticarcinogênico que podem ser atribuídas aos compostos fenólicos. Apresenta grande complexidade química devido à natureza dos constituintes. Nos últimos anos, o segmento vitícola tem experimentado uma importante transformação, com destaque para a implantação de vinhedos e elaboração de vinhos em novas regiões. O objetivo desse trabalho foi determinar a concentração de quercitina e resveratrol em vinhos brancos e tintos de diferentes regiões vitícolas, utilizando-se a técnica de Cromatografia Líquida de Alta Performance (HPLC). Foram estudados treze vinhos brancos e quarenta e oito tintos das seguintes regiões: Campos de Cima da Serra, Serra do Sudeste, Serra Gaúcha, Campanha Meridional e Campanha Oriental (RS), Planalto Catarinense e Planalto de Palmas (SC). Para a determinação da quercitina e do resveratrol, após o preparo das amostras, utilizou-se o equipamento HPLC, um detector de Diodo Array UV-VIS modelo e uma coluna Thermo. A eluição foi realizada com fase móvel de água:acetonitrila (75:25 v/v), pH 2,96 regulado com H_2PO_4 e fluxo de 0,5 mL/min. Após a análise dos dados verificou-se que a região de procedência dos vinhos, juntamente com níveis elevados de altitude, influencia significativamente no aumento dos teores desses compostos. Como exemplo, pode-se citar a região de Planalto de Palmas (SC), a 1.300 m de altitude, onde o vinho da variedade Merlot apresentou 13,45 mg/L de resveratrol, enquanto que na Campanha Oriental (RS) a mesma variedade apresentou 0,74 mg/L. Os resultados mostram uma correlação negativa dos níveis de resveratrol e quercitina nos vinhos, bem como as mesmas variedades de uva apresentaram diferentes concentrações nas regiões estudadas. De um modo geral, os vinhos tintos possuem mais quercitina e resveratrol que os brancos, mesmo esses realizando

fermentação alcoólica na ausência das partes sólidas. No presente estudo foi comprovada a variação dos teores de quercitina/resveratrol em diferentes origens geográficas e variedades de uva e também, a relação entre esses compostos.