

10^o ENCONTRO DE Iniciação Científica

6^o Encontro de Pós-graduandos

Embrapa Uva e Vinho



23 e 24 de agosto de 2012

Auditório da Embrapa Uva e Vinho

Bento Gonçalves, RS

Embrapa

Uva e Vinho



*Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
Embrapa Uva e Vinho
Ministério da Agricultura, Pecuária e do Abastecimento*

10º Encontro de Iniciação Científica e 6º Encontro de pós-graduandos da Embrapa Uva e Vinho

23 e 24 de agosto de 2012
Embrapa Uva e Vinho
Bento Gonçalves, RS

Resumos

Editores

*César Luís Girardi
Carlos Alberto Ely Machado
Henrique Pessoa dos Santos
Lucimara Rogéria Antonioli
Luís Fernando Revers
Marcos Botton*

Bento Gonçalves, RS
2012

Exemplares desta publicação podem ser adquiridos na:

Embrapa Uva e Vinho

Rua Livramento, 515
95700-000 Bento Gonçalves, RS, Brasil
Caixa Postal 130
Fone: (0xx)54 3455-8000
Fax: (0xx)54 3451-2792
<http://www.cnpuv.embrapa.br>
sac@cnpuv.embrapa.br

Comitê de Publicações

Presidente: Mauro Celso Zanus
Secretária-Executiva: Sandra de Souza Sebben
Membros: Alexandre Hoffmann, César Luís Girardi, Flávio Bello Fialho,
Henrique Pessoa dos Santos, Kátia Midori Hiwatashi, Thor Vinícius Martins
Fajardo e Viviane Zanella Bello Fialho

Produção gráfica da capa: Luciana Elena Mendonça Prado

1ª edição

1ª impressão (2012): 200 exemplares

Todos os direitos reservados.

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 Uva e Vinho

Encontro de Iniciação Científica da Embrapa Uva e Vinho (10. : 2012 : *Bento Gonçalves, RS*).
Resumos / 10º Encontro de Iniciação Científica da Embrapa Uva e Vinho e 6º Encontro de
Pós-graduandos da Embrapa Uva e Vinho, Bento Gonçalves, RS, 23 a 24 de agosto de 2012 ;
editores-técnicos, César Luis Girardi ... [et al.] – Bento Gonçalves : Embrapa Uva e Vinho, 2012.
62 p.

Editores técnicos: César Luis Girardi, Carlos Alberto Ely Machado, Henrique Pessoa dos
Santos, Lucimara Rogéria Antonioli, Luís Fernando Revers e Marcos Botton.

1. Pesquisa. 2. Embrapa Uva e Vinho. 3. Iniciação científica. 4. Ensino superior. 5. Agricultura.
I. Girardi, César Luis, ed. II. Encontro de pós-graduandos da Embrapa Uva e Vinho (6. : 2012 :
Bento Gonçalves, RS). III. Título.

CDD 630.72 (21. ed.)

©Embrapa 2011

Potencial Oxi-Redox favorável em resíduos sólidos de uvas processadas

Mariana Fensterseifer Fabricio¹, Loiva Maria Ribeiro de Mello², Gildo Almeida da Silva²

Agentes com capacidade Oxi-Redox favorável (Oxi-Redoxf), conhecidos como antioxidantes, podem ser encontrados em vegetais. Por interagir com radicais livres, são fortemente associados com a redução do desenvolvimento de doenças crônicas, como câncer e doenças cardiovasculares. A uva é uma importante fonte destes agentes. No processamento desta para sucos e vinhos, as cascas e as sementes resultantes encontram-se misturadas, gerando o resíduo sólido. Com o intuito de utilizá-lo para fins mais nobres, o objetivo do trabalho foi determinar a diferença na concentração de agentes Oxi-Redoxf existente entre os resíduos sólidos das cultivares Pinot Noir e Isabel, considerando, em conjunto e separadamente, as cascas e sementes. A análise foi realizada pelo método DPPH, utilizando o Trolox como agente Oxi-Redoxf. Os resíduos sólidos foram macerados e submetidos à extração com acetona a 75%, centrifugados e o sobrenadante teve sua absorbância medida a 515 nm. Os valores obtidos foram calculados por meio da equação de regressão da curva padrão e expressos em EqTrolox (μM). O experimento foi conduzido num delineamento inteiramente casualizado com três repetições. Foi realizada análise de variância e as médias foram comparadas pelo teste de Tukey ($P=0,05$ e $P=0,01$). As análises estatísticas dos resultados na casca e na semente revelaram, respectivamente, diferença significativa ($P<0,05$) e altamente significativa ($P<0,01$). Em relação ao resíduo sólido nenhuma diferença foi observada ($P>0,05$). A cultivar Isabel apresentou as maiores concentrações de agentes Oxi-Redoxf na casca e a Pinot Noir, na semente. Os valores obtidos dos resíduos sólidos e das cascas apresentaram coeficientes de variação muito elevados, sendo 47,3% e 36,4%, respectivamente. Por isso, estes dados foram transformados (\log_{10}). Com a transformação, os valores de compostos Oxi-Redoxf nos resíduos sólidos continuaram não apresentando diferença significativa ($P>0,05$). Os da casca passaram a apresentar diferença altamente significativa ($P<0,01$). Os resíduos sólidos resultantes do processamento de vinho e suco ainda mantêm, portanto, grande quantidade de compostos com atividade Oxi-Redoxf, enfatizando, assim, o potencial uso farmacológico deste resíduo como uma fonte de baixo custo.

¹Graduanda IFRS, Bento Gonçalves, RS. Estagiário Embrapa Uva e Vinho. E-mail: mariana@cnpuv.embrapa.br

²Pesquisador Embrapa Uva e Vinho. Caixa Postal 130, CEP 95700-000 Bento Gonçalves, RS. E-mail: loiva@cnpuv.embrapa.br, gildo@cnpuv.embrapa.br