

## **Determinação de polifenóis como subsídio para seleção de variedades do Banco Ativo de Germoplasma de Uva**

Alana Foresti<sup>1</sup>; Letícia Flores da Silva<sup>2</sup>; Celito Crivellaro Guerra<sup>3</sup>; Patrícia Silva Ritschel<sup>4</sup>

As uvas são ricas em compostos fenólicos bioativos. A grande diversidade entre as cultivares e clones de videira resulta em frutos com diferentes características, tanto de sabor quanto de coloração, e que estão associadas ao seu conteúdo e perfil polifenólicos. A Embrapa Uva e Vinho mantém um programa de melhoramento genético da videira, visando à criação de novas variedades para o mercado brasileiro. Atualmente, o caráter nutracêutico é um dos quesitos para a criação de novas variedades, a partir dos acessos mantidos no Banco Ativo de Germoplasma (BAG). Assim, a proposta do presente trabalho é analisar os teores de polifenóis bioativos em variedades do BAG (acessos) e/ou novas variedades em fase de criação (seleções), através da técnica de Cromatografia Líquida de Alta Eficiência (HPLC). Cerca de 300 amostras de uvas foram separadas em película e polpa e congeladas até o momento da análise. A película está sendo triturada e os polifenóis desta e da polpa, extraídos em solução etanólica acidificada. O extrato obtido foi analisado em HPLC para a determinação de quempferol, miricetina, malvidina, resveratrol e quercetina. O protocolo para extração e análise foi desenvolvido no Laboratório de Cromatografia e Espectrometria de Massas (LACEM) da Embrapa Uva e Vinho. A coluna utilizada é de fase reversa, com eluição em gradiente, composto por uma fase aquosa e uma metanólica. Os comprimentos de onda para a detecção e quantificação são de acordo com o máximo de absorção de cada composto. Os cálculos de teores de cada analito nas amostras foram realizados conforme suas equações da reta obtidas nas curvas padrão. Os primeiros resultados obtidos mostraram, além da viabilidade do método, a presença de quercetina e quempferol em teores bastante variáveis em função do analito considerado.

<sup>1</sup> Graduanda do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul, Câmpus Bento Gonçalves, Av. Osvaldo Aranha, 540, CEP 95700-000 Bento Gonçalves, RS. Bolsista Embrapa. E-mail: alana.foresti@colaborador.embrapa.br

<sup>2</sup> Analista da Embrapa Uva e Vinho, Caixa Postal 130, CEP 95700-000 Bento Gonçalves, RS. E-mail: leticia.flores@embrapa.br

<sup>3</sup> Pesquisadores da Embrapa Uva e Vinho. E-mails: celito.guerra@embrapa.br; patricia.ritchel@embrapa.br