



<b>Evento</b>	Salão UFRGS 2013: SIC - XXV SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UFRGS
<b>Ano</b>	2013
<b>Local</b>	Porto Alegre - RS
<b>Título</b>	Influência do tempo de armazenamento sobre o conteúdo de polifenóis totais e na atividade antioxidante do bagaço de uva
<b>Autor</b>	TAIS SUHRE
<b>Orientador</b>	MARCO ANTONIO ZACHIA AYUB

O bagaço de uva (cascas, talos e sementes) é um subproduto da indústria de alimentos, considerado de baixa relevância para alimentação de animais e compostagem. Esse resíduo possui compostos bioativos, os quais têm capacidade antioxidante, antimutagênica e antiinflamatória. A possibilidade de recuperar tais compostos desse resíduo produz agregação de valor, principalmente para as indústrias de alimentos e farmacêutica, e diminui os problemas ambientais causados pelo acúmulo do mesmo. A extração sólido-líquido apresenta-se como uma técnica eficiente e de baixo custo para a recuperação desses antioxidantes. Contudo, as condições de armazenamento antes desse processo podem ter grande influência na concentração dos compostos bioativos. No presente trabalho foi avaliada a influência do tempo de armazenamento sobre o conteúdo de polifenóis totais e na atividade antioxidante do bagaço de uva. Para tanto, foi realizada a extração sólido-líquido em condições anteriormente otimizadas. A extração sólido-líquido foi conduzida a 75 °C, 5 % Tween 80 e 28,8 % etanol em solução hidroalcoólica por 6 horas. As amostras foram submetidas à extração logo após a liofilização e com 105 dias de armazenamento em temperatura ambiente após o processo de desidratação. O conteúdo de polifenóis totais dos compostos bioativos recuperados foi medido pelo método de Folin-Ciocalteu e a atividade antioxidante por metodologias de captura dos radicais 2,2-difenil-1-picril-hidrazil (DPPH) e 2,2'-azino-bis-(3-etilbenzotiazolina-6-ácido sulfônico) (ABTS). Diferenças foram encontradas entre os conteúdos de polifenóis totais e as atividades antioxidantes do bagaço de uva com e sem armazenamento prévio à extração. Tal resultado sugere a hipótese de que o armazenamento em temperatura ambiente, bem como o contato com o oxigênio atmosférico, são passíveis de alterar a conformação dos compostos bioativos, o que influencia sua capacidade antioxidante. Como perspectivas, outros métodos de recuperação serão testados e o perfil de compostos antioxidantes do bagaço de uva será identificado por cromatografia líquida de alta eficiência.