



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

# **9º Encontro de Iniciação Científica e 5º Encontro de pós-graduandos da Embrapa Uva e Vinho**

24 e 25 de novembro de 2011  
Embrapa Uva e Vinho  
Bento Gonçalves, RS

## **Resumos**

Editores

*César Luís Girardi  
Henrique Pessoa dos Santos  
Lucimara Rogéria Antonioli  
Luís Fernando Revers  
Marcos Botton*

Bento Gonçalves, RS  
2011

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](mailto: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 (2011): 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 (9. : 2011 : Bento Gonçalves, RS).  
Resumos / 9º Encontro de Iniciação Científica da Embrapa Uva e Vinho e 5º Encontro de  
Pós-graduandos da Embrapa Uva e Vinho, Bento Gonçalves, RS, 24 a 25 de novembro de 2011 ;  
editores-técnicos, César Luis Girardi ... [et al.] – Bento Gonçalves : Embrapa Uva e Vinho, 2011.  
50 p.

Editores técnicos: César Luis Girardi, 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 (5. : 2011 :  
Bento Gonçalves, RS). IV. Título.

CDD 630.72 (21. ed.)

---

©Embrapa 2011

### **Resíduos Sólidos de Uva e Compostos com Capacidade Oxi-Redox Favorável**

Mariana Fensterseifer<sup>1</sup>, Bruna Carla Agustini<sup>2</sup>, Rafaela Nalin<sup>3</sup>, Loiva M.R. de Mello<sup>4</sup>, Gildo Almeida da Silva<sup>4</sup>

Os antioxidantes (agentes oxi-redox<sub>f</sub>) são compostos benéficos à saúde por impedir a ação dos radicais livres e, desta forma, previnem doenças cardiovasculares e neurodegenerativas. São encontrados em frutas e verduras dentre as quais a uva se destaca. Estes agentes encontram-se especialmente nas cascas e sementes. Os resíduos sólidos que resultam do processo de elaboração de sucos e vinhos são alvos potenciais para a extração destes compostos. Vários fatores podem interferir na concentração destes agentes. As uvas são processadas com cascas e sementes, formando um conjunto cuja separação encarece o processo de uso do resíduo sólido. O objetivo deste estudo foi determinar a diferença existente entre os resíduos dos cultivares Isabel, Niágara, Chardonnay, Pinot Noir e uma mistura de cultivares em relação à concentração dos agentes oxi-redox<sub>f</sub> para exploração industrial e comercial. A análise foi realizada pelo método DPPH, utilizando o Trolox como agente oxi-redox<sub>f</sub>. Os resíduos sólidos foram macerados e submetidos à extração com acetona a 75%, centrifugados e o sobrenadante teve sua absorbância medida a 515 nm (Perkin Elmer). 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 nove repetições sendo realizada a análise de variância com comparação de médias pelo teste de Tukey (P=0,05 e P=0,01). Pela análise de comparação de médias, observou-se que a concentração equivalente ao Trolox de Isabel não diferiu significativamente de Pinot Noir (P>0,05) e foi significativamente maior que a de Chardonnay (P<0,05). Houve diferença altamente significativa entre as concentrações encontradas nos resíduos sólidos do cultivar Niágara e mista e entre estes dois resíduos e os de Isabel (P<0,01). Os resíduos de Isabel e de Pinot Noir foram os que maior concentração de compostos com capacidade oxi-redox<sub>f</sub> apresentaram.

<sup>1</sup>Graduanda IFRS/Bento Gonçalves. Estagiária Embrapa Uva e Vinho. mariana@cnpuv.embrapa.br

<sup>2</sup>Doutoranda UFPR. Estagiária Embrapa Uva e Vinho. Bolsista REUNI/CAPES. brunacarla@yahoo.com

<sup>3</sup>Graduanda UCS/CARVI. Estagiária Embrapa Uva e Vinho. Bolsista CNPq/Fapergs. rafaelanalin@gmail.com

<sup>4</sup>Pesquisador Embrapa Uva e Vinho. loiva@cnpuv.embrapa.br, gildo@cnpuv.embrapa.br