

# INFLUÊNCIA DO TEMPO DE ARMAZENAMENTO SOBRE O CONTEÚDO DE POLIFENÓIS TOTAIS E NA ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DE BAGAÇO DE UVA

TAÍS SUHRE, MARCO ANTÔNIO ZÁCHIA AYUB

Curso de Biotecnologia, Laboratório de Biotecnologia e Engenharia de Bioprocessos, Universidade Federal do Rio Grande do Sul

## INTRODUÇÃO

FABRICAÇÃO DE SUCOS E VINHOS

GRANDE GERAÇÃO DE RESÍDUOS  
(CASCAS, TALOS E SEMENTES)

↓ RELEVÂNCIA PARA ALIMENTAÇÃO ANIMAL E COMPOSTAGEM

GRANDE PROBLEMA AMBIENTAL

RECUPERAÇÃO DE COMPOSTOS BIOATIVOS

USO NAS INDÚSTRIAS DE ALIMENTOS E FARMACÊUTICA

SENSIBILIDADE A DIFERENTES TEMPERATURAS E AO CONTATO COM OXIGÊNIO

DIMINUIÇÃO DOS PROBLEMAS AMBIENTAIS

## OBJETIVO

AVALIAR A INFLUÊNCIA DO TEMPO DE ARMAZENAMENTO SOBRE O CONTEÚDO DE POLIFENÓIS TOTAIS E A ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DO BAGAÇO DE UVA.

## METODOLOGIA

Extração sólido-líquido

- 5 % Tween 80;
- 28,8 % etanol em solução hidroalcoólica;
- S/L: 1/20;

75 °C/180 rpm/6 horas

Conteúdo de polifenóis totais

MÉTODO DE FOLIN-CIOCALTEAU

Atividade antioxidante

MÉTODOS COM RADICAIS DPPH E ABTS

## RESULTADOS

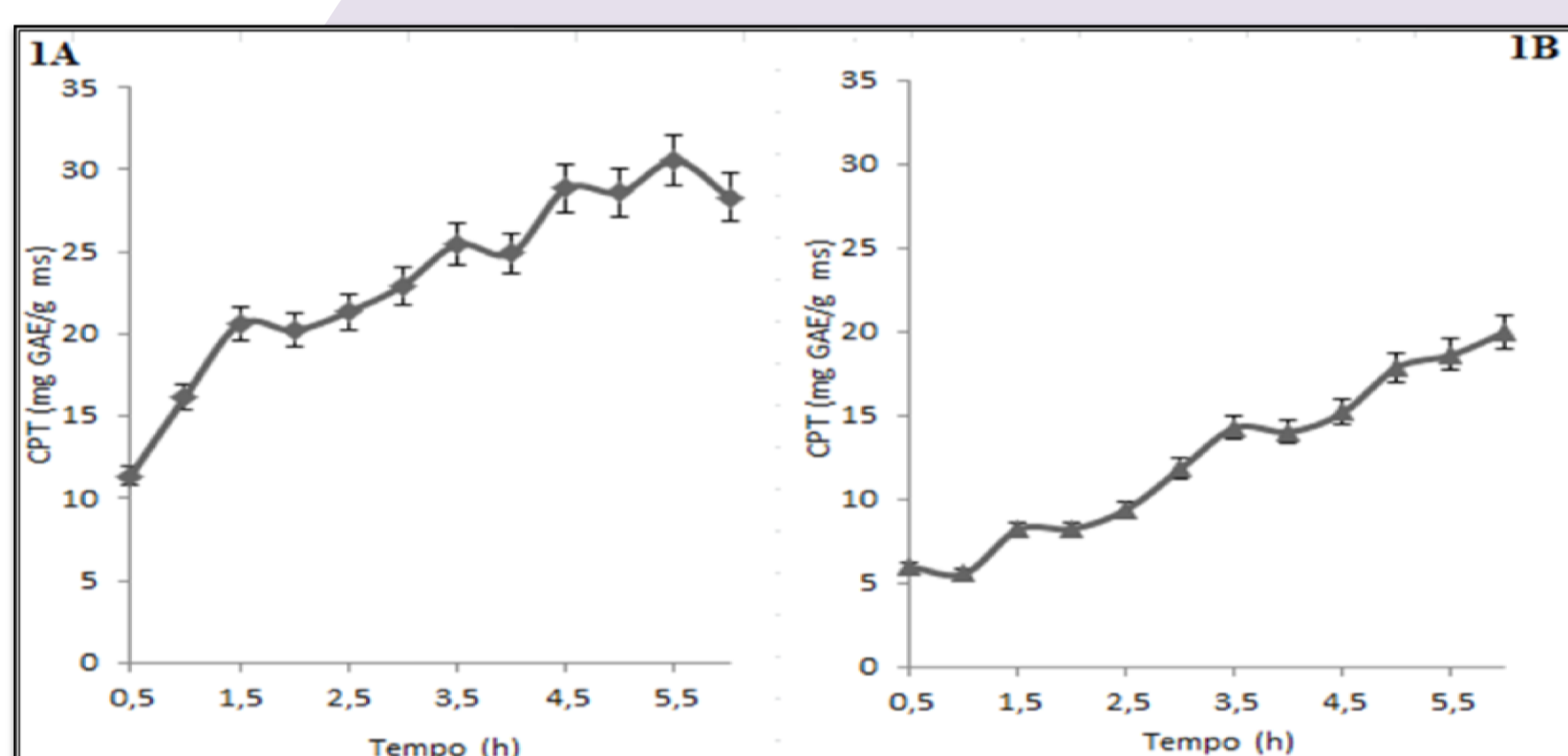


FIG. 1. CONTEÚDO DE POLIFENÓIS TOTAIS DAS AMOSTRAS. \*A) SEM ARMAZENAMENTO; B) 105 DIAS DE ARMAZENAMENTO.

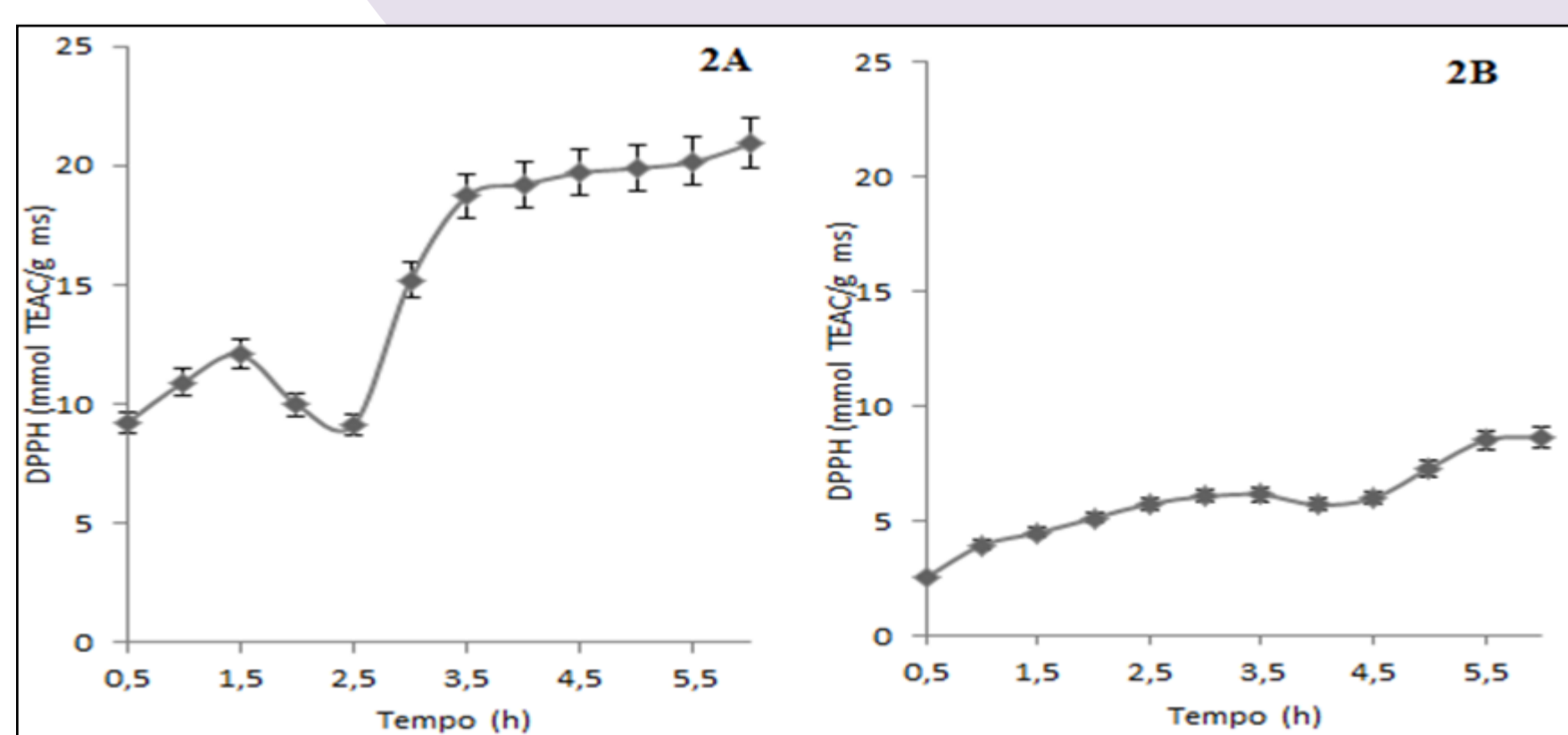
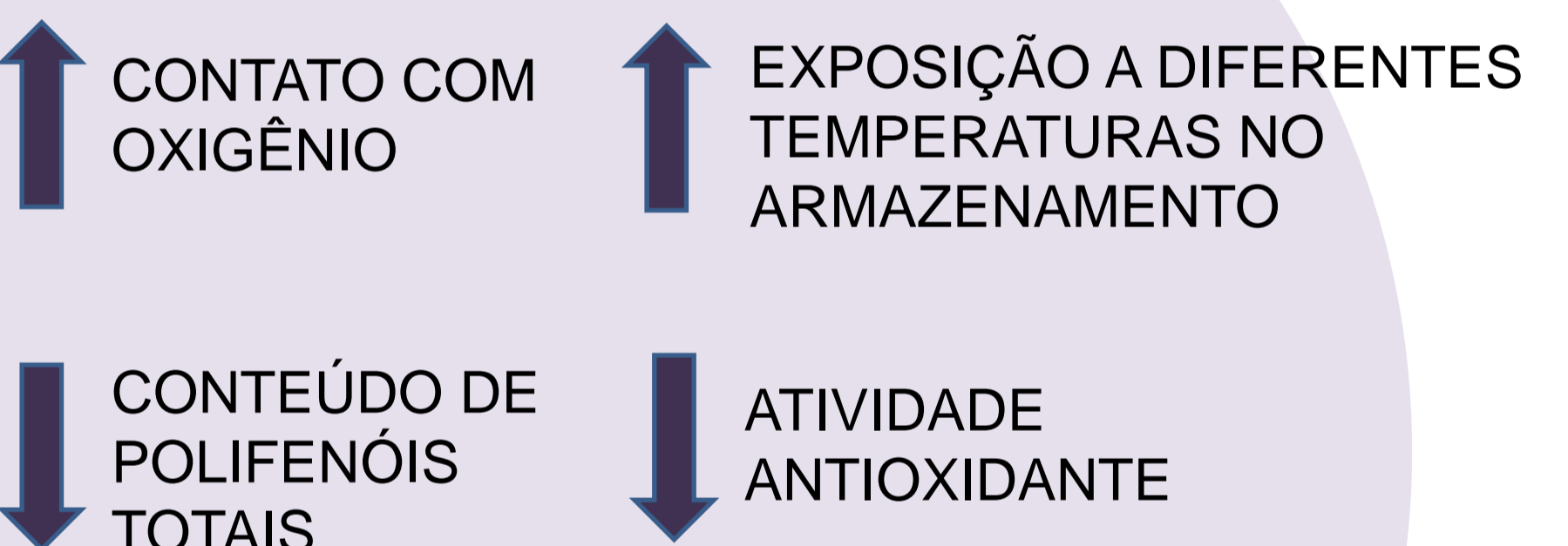


FIG. 2. ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DAS AMOSTRAS\* PELO MÉTODO DPPH.



IMPORTÂNCIA DO CONTROLE DE ARMAZENAMENTO

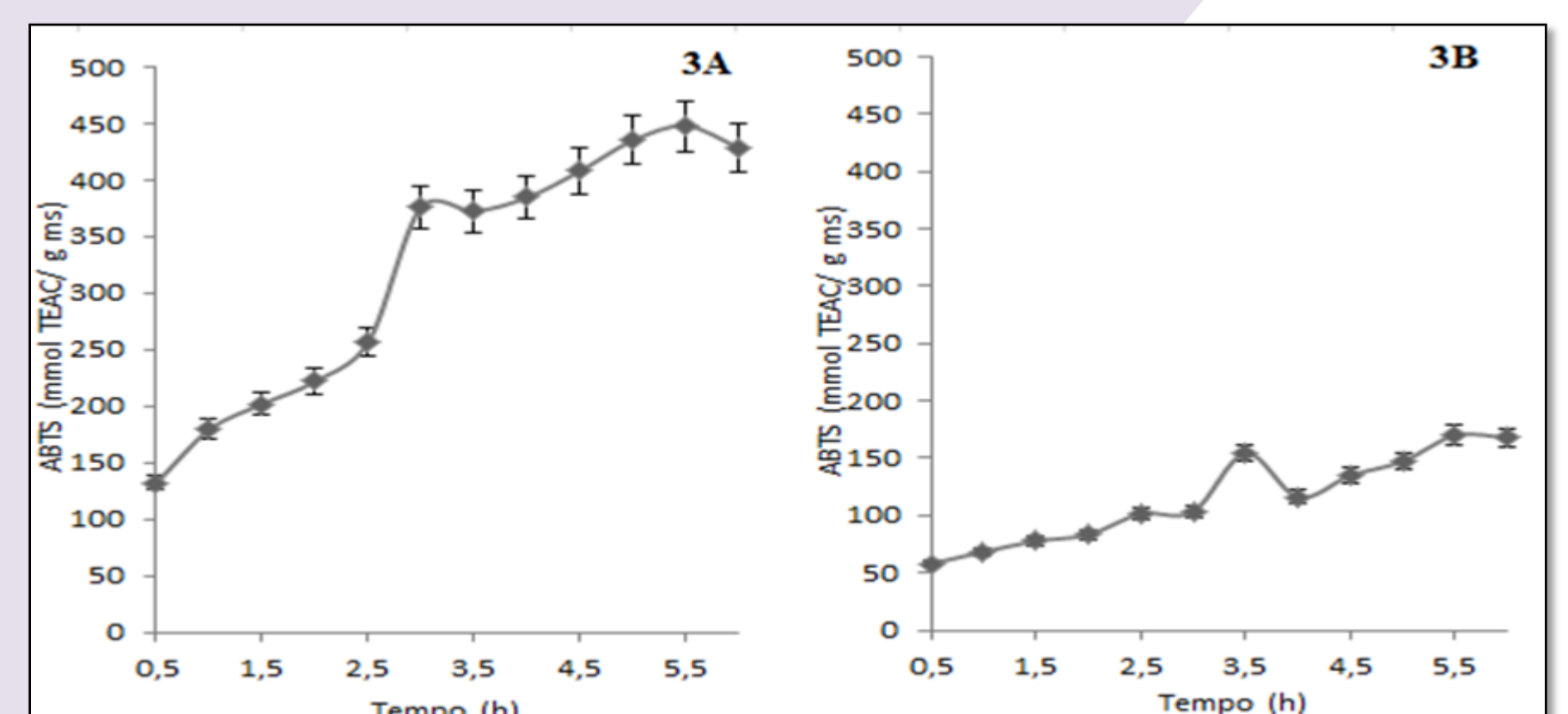


FIG. 3. ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DAS AMOSTRAS\* PELO MÉTODO ABTS.

COMPOSTOS BIOATIVOS DO BAGAÇO DE UVA SÃO SENSÍVEIS AO CALOR E PODEM SER FACILMENTE OXIDADOS. O ARMAZENAMENTO SEM CONTROLE DE TEMPERATURA E EXPOSIÇÃO AO AR ATMOSFÉRICO PODEM TER LEVADO ÀS ALTERAÇÕES OBSERVADAS.

## CONCLUSÃO

O ARMAZENAMENTO DO BAGAÇO DE UVA EM CONDIÇÕES NÃO CONTROLADAS DIMINUIU O CONTEÚDO DE POLIFENÓIS TOTAIS E A ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DO MESMO.

APOIO