

## INTRODUÇÃO

Dentre os métodos de extração de suco de uva, o método de arraste a vapor é um dos mais utilizados no estado do Rio Grande do Sul por agricultores que processam a matéria prima que produzem, por ser de simples implementação e de baixo custo. O produto obtido através desse método sempre foi denominado de suco de uva integral, sendo assim concedido o registro a esse produto pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. No entanto, em 2010 foi cancelada a concessão a novos registros com a denominação de suco de uva integral devido a incorporação de água exógena, através do contato entre a uva e o vapor utilizado para a extração, descaracterizando o produto. A partir disso, começaram a surgir adaptações ao equipamento extrator, objetivando a diminuição desta água incorporada ao suco.

## Objetivo

O objetivo deste trabalho é determinar a composição dos compostos fenólicos (antocianicos e não-antocianicos) por HPLC-DAD-MS<sup>n</sup> de sucos de uva obtidos por diferentes métodos de extração por arraste a vapor, e comparar esses resultados com o método de extração enzimático.

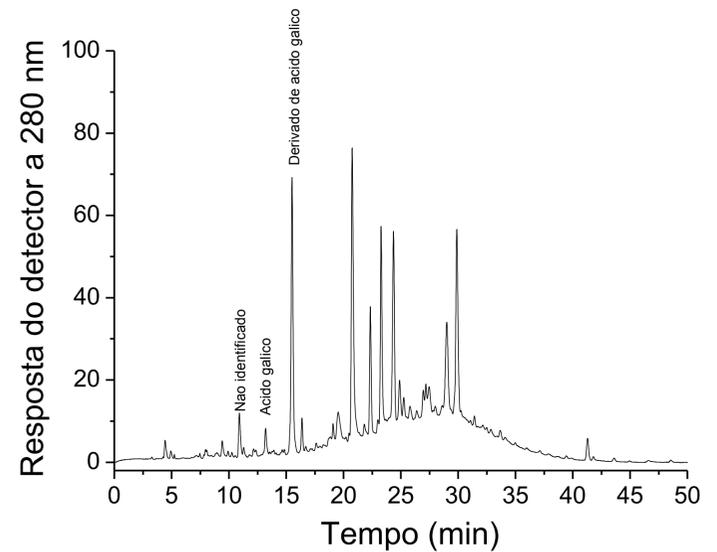
## MATERIAIS E MÉTODOS

Foram analisadas cinco variações de extratores e um por método de extração enzimática considerado como padrão. As amostras foram cedidas por agricultores da cooperativa Aecia. As amostras do estudo são da safra 2013 da variedades Bordó (*Vitis labrusca*). A composição de compostos fenólicos foi determinada em HPLC conectado em série a um espectrômetro de massas.

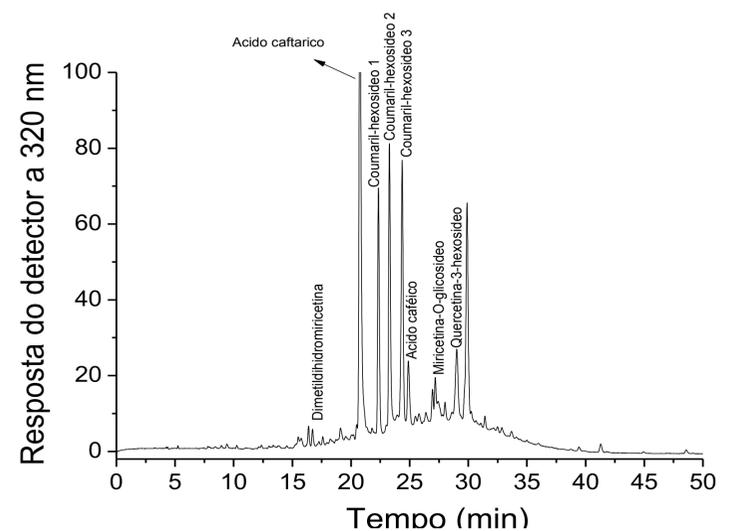


Amostras

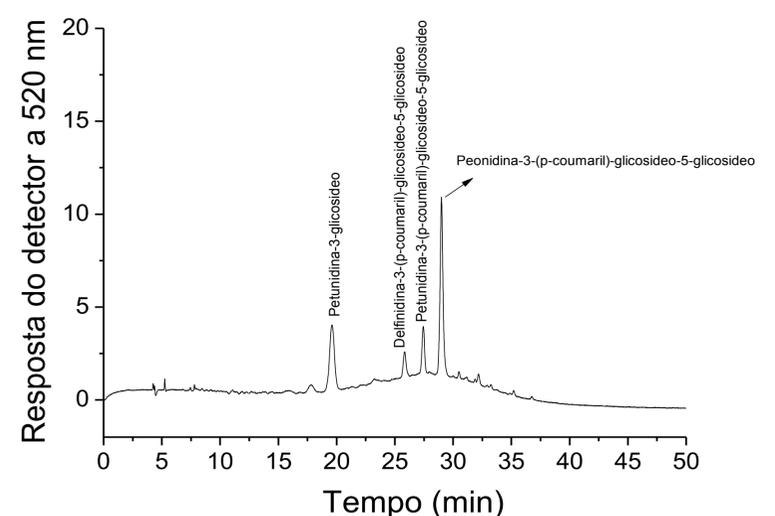
## DISCUSSÃO DE RESULTADOS



Cromatograma dos compostos fenólicos do suco de uva bordô obtido por HPLC-DAD a 280 nm.



Cromatograma dos compostos fenólicos do suco de uva bordô obtido por HPLC-DAD a 320 nm.



Cromatograma dos compostos fenólicos do suco de uva bordô obtido por HPLC-DAD a 520 nm.

## CONCLUSÃO

Qualitativamente, não houve alteração entre os compostos fenólicos dos extratores a vapor comparado com o enzimático (padrão). A exceção foi encontrada nas Antocianinas devido a sua termolabilidade