

EFEITO DA PRESENÇA DE OCRATOXINA A NA CAPACIDADE ANTIOXIDANTE DE VINHO TINTO

Autor: Tiago Bertolini Schneider

Orientador: Professora Paula Rossini Augusti

Instituição de Origem: Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS)

INTRODUÇÃO

O consumo de vinho de tinto tem crescido com o passar dos anos devido a suas características sensoriais e propriedades benéficas atribuídas à presença de compostos fenólicos. Todavia, vinhos podem estar contaminados com ocratoxina A (OTA), uma micotoxina produzida por fungos toxigênicos e encontrada comumente em uvas.

OBJETIVOS

Avaliar o efeito da OTA sobre o potencial antioxidante do vinho tinto.

MÉTODOS E MATERIAS

Amostras → Vinho *Cabernet Sauvignon*

Grupos experimentais

Vinho *Cabernet Sauvignon* adicionado de OTA (0, 1, 2 e 4 $\mu\text{g}\cdot\text{L}^{-1}$)

Atividade antioxidante

Método ABTS

Oxidação de GSH

Ensaio da Desoxirribose

Radical ABTS

Peróxido de hidrogênio

Radical hidroxil

RESULTADOS E DISCUSSÕES

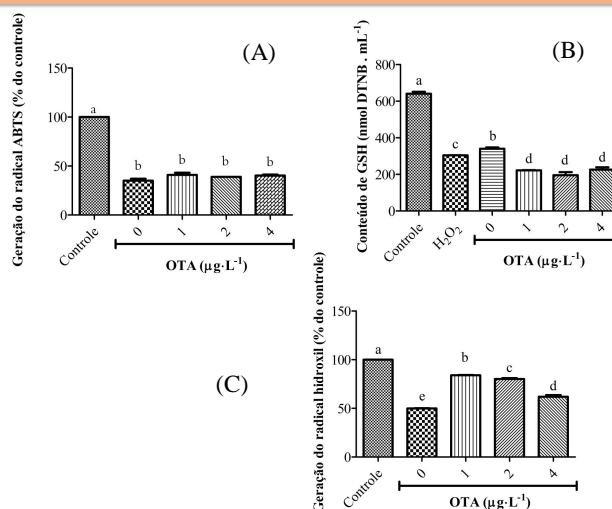


Figura 1 – Efeito da presença de Ocratoxina A na geração do radical ABTS (A), conteúdo de GSH (B) e geração do radical hidroxil (C). Os resultados são as médias \pm desvio padrão. Letras diferentes indicam diferenças significativas (análise de variância One-Way e Teste de Tukey, $p \leq 0,05$).

Não afetou a geração do radical ABTS.

Reduziu a capacidade de proteção do vinho frente a oxidação da GSH.

Aumento dose-dependente na geração do radical OH.

CONCLUSÃO

A presença de OTA no vinho tinto afetou negativamente sua capacidade de proteção da oxidação da GSH, induzida pelo H_2O_2 , além de resultar em aumento na geração do radical OH.

Os autores agradecem ao **CNPq**, **MEC** e **CAPES** pelo apoio financeiro