

AVALIAÇÃO ATIVIDADE ANTIOXIDANTE, TEOR DE POLIFENOIS E CONTEÚDO TOTAL DE ANTOCIANINAS DE EXTRATOS HIDROALCÓOLICOS DE VARIEDADES DE UVAS MUSCADINIA ROTUNDIFOLIA

Pesquisador(es): BERNARDO, Diego Leandro; SOARES, Fabiana Andreia Schafer De Martini; SOUZA, Edson Luiz de

Curso: Nutrição

Área: Área da Saúde

Resumo: A uva por conter um alto índice de compostos fenólicos ganha notoriedade quando se pensou em possíveis fontes alternativas aos tradicionais antioxidantes sintéticos. O presente trabalho tem como objetivo avaliar a atividade antioxidante, teor de polifenóis e conteúdo total de antocianinas de extratos hidroalcóolicos de bagaços e sementes de uvas muscadinia rotundifolia das variedades Bountiful, Carlos, Dixie, Magnólia, Noble, Regale, Roanok e Sumit, todas produzidas no município de Videira SC. Na avaliação da concentração de polifenóis totais, realizado conforme método de Folin-Ciocalteu, os valores referentes aos extratos provenientes dos bagaços variaram de 7,2 a 7,8mg/L EAG, já os oriundos das sementes variou de 7,5 a 8,0 mg/L EAG. Em relação à atividade antioxidante, metodologia descrita pela EMBRAPA, os resultados variaram de 0,2 a 0,9 µg/mL de DPPH para bagaço e 0,1 a 1,5 µg/mL de DPPH para sementes, sendo a amostra Regale (bagaço) 0,9 µg/mL de DPPH e Noble (sementes) 1,5 µg/mL de DPPH que apresentaram uma maior capacidade de capturar o radical DPPH (2,2-difenil-1-picrilhidrazil). Para o conteúdo de antocianinas, metodologia descrita por Albarici et al. (2009), a amostra que apresentou maior teor foi o extrato hidroalcóolico dos bagaços da uva Noble 18,93 mg/100g de antocianinas, já as sementes não tiveram valor significativo de antocianinas. A partir dos resultados obtidos até o presente momento é notável o promissor potencial antioxidante, outras análises complementares podem ser realizadas para uma conclusão mais precisa.

Palavras-chave: Bagaço. Semente. Alimento Funcional

E-mails: edson.souza@unoesc.edu.br

<https://portalperiodicos.unoesc.edu.br/siepe>

