

## AVALIAÇÃO DA CAPACIDADE ANTIOXIDANTE DE PREPARAÇÕES EXTRATIVAS DE SEMENTES DE *Vitis vinifera* L.

Giovana Bergamini<sup>(1)</sup>, Morgane Pasini Franzoni<sup>(2)</sup>, Mirian Salvador<sup>(3)</sup>, Kellen C. Borges de Souza<sup>(3)</sup> - Instituto de Biotecnologia e Departamento de Ciências Biomédicas/Universidade de Caxias do Sul.

A espécie vegetal *Vitis vinifera* L. (videira), além de apresentar importância agro-industrial e alimentícia, vem sendo cada vez mais utilizada como matéria-prima na produção de cosméticos e medicamentos. As sementes, um dos resíduos da vinificação, é rica em protoantocianidinas, compostos com reconhecida atividade antioxidante. Em vista disso, este trabalho teve como objetivo avaliar a capacidade antioxidante de extratos aquosos de sementes de uva Bordeaux, preparados em diferentes tempos de decocção. A capacidade de varredura do radical DPPH (1,1-difenil-2-picrilhidrazil) foi utilizada para determinação da atividade antioxidante das soluções extrativas. Os resultados mostraram que as extrações por decocção durante 30 min resultam na preparação com melhor atividade antioxidante, comparável, inclusive a um padrão de catequina 0,1%. Embora outros testes sejam necessários, estes dados mostram a potencialidade de utilização de extratos aquosos de semente de uva em formulações antioxidantes.

Palavras-chave: *Vitis vinifera* L., Antioxidante, DPPH\*

(1) Bolsista de Iniciação Científica

(2) Pesquisadora

(3) Orientadora

Apoio: PPGP/UCS