

DETERMINAÇÃO DE *trans*-RESVERATROL EM VINHOS BRASILEIROS

Juliane Cassini⁽¹⁾, Sandra Valduga⁽²⁾, Viviane Trevisan⁽³⁾, Regina Vanderlinde⁽⁴⁾ – Laboratório de pesquisas enológicas e bebidas, Instituto de Biotecnologia/ Universidade de Caxias do Sul.

Resveratrol é um composto fenólico da família dos estilbenos presente principalmente em vinhos tintos. É produzido pela videira em resposta à doença fúngica causada por *Botrytis cinerea* para inibir o progresso da infecção, o que o inclui numa classe de antibióticos chamada fitoalexina. Estudos demonstraram que o resveratrol atua como antioxidante, inibindo a peroxidação lipídica do colesterol LDL e promovendo maior proteção celular contra o estresse oxidativo devido às suas propriedades hidro e lipofílicas, além de limitar a proliferação de células neoplásicas. Este trabalho objetivou determinar quantitativamente o teor de *trans*-resveratrol em vinhos brasileiros produzidos a partir das principais variedades de uvas, estabelecendo uma possível relação com o local de origem. A determinação foi feita por cromatografia em fase líquida de alta performance (HPLC), conforme metodologia de Jeandet (1997), modificada. As amostras foram filtradas em membranas de celulose e injetadas no HPLC, utilizando-se coluna de fase reversa Lichrocart C₁₈, pré-coluna Lichrospher 100 RP-18 e detector fluorescência ($\lambda_{ex} = 325\text{nm}$; $\lambda_{em} = 385\text{nm}$). Os estilbenos presentes na amostra foram eluídos da coluna obedecendo a um gradiente de eluição através dos solventes acetonitrila e água em um fluxo de $1\text{mL}\cdot\text{min}^{-1}$. A quantificação foi feita através de padrões de *trans*-resveratrol. A concentração média foi de $5,77\text{mg}\cdot\text{L}^{-1}$ para a cultivar Merlot, $3,34\text{mg}\cdot\text{L}^{-1}$ para Cabernet Sauvignon e $3,29\text{mg}\cdot\text{L}^{-1}$ para Tannat. As variedades *Vitis labrusca* apresentaram menores teores comparadas às *Vitis vinifera*. De um modo geral, concentrações significativas de *trans*-resveratrol foram encontradas nos vinhos brasileiros analisados, as quais variam de acordo com a origem e o tipo da uva, o processo de vinificação e a infecção fúngica ocorrente na videira.

Palavras-chave: *trans*-resveratrol, vinhos, HPLC

- (1) Bolsista de Iniciação Científica BIC/UCS
- (2) Pesquisadora
- (3) Mestranda
- (4) Orientadora

Apoio: BIC-UCS