

DETERMINAÇÃO DA OCRATOXINA_A EM VINHOS BRASILEIROS

Graziela Maria Boscato (BIC-UCS), Regina Vanderlinde (orientadora), Sandra Valduga Dutra, Israel Pedruzzi (pesquisadores) - Laboratório de Referência Enológica, Instituto de Biotecnologia/ UCS - graziboscato@vscomp.com.br

Certas substâncias encontradas nos vinhos, como a ocratoxina_A são conhecidas por atuarem sobre a saúde do consumidor. A ocratoxina_A é uma micotoxina com propriedades nefrotóxicas, teratogênicas e imunossupressoras, e tem recebido um grande interesse da comunidade científica e comitês de alimentos nos últimos anos, tendo sido detectada em diferentes grupos de alimentos e bebidas, incluindo o vinho e o suco de uva. O vinho é um produto amplamente consumido por adultos tanto em países desenvolvidos como em desenvolvimento, e, devido a alta frequência de contaminação com a ocratoxina_A, pode representar, depois dos cereais, a maior fonte de consumo diário da toxina nessas populações. Neste trabalho foi avaliado o potencial de ocratoxina_A em 74 amostras de vinhos brasileiros de diferentes variedades, da safra 2003. As análises foram realizadas por cromatografia líquida (HPLC), segundo a metodologia descrita pela *Organization International de la Vigne et du Vin* (OIV), utilizando colunas de imunoafinidade. Os níveis de ocratoxina_A encontrados foram inferiores a 1mgL⁻¹ para 85% das amostras de vinhos brancos e para 89% dos vinhos tintos analisados. As variedades que apresentaram maiores concentrações de ocratoxina_A foram Gewurztraminer nos vinhos brancos e Merlot nos tintos.

Palavras-chave: ocratoxina_A, vinhos, micotoxina

Apoio: UCS