

ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DE RESÍDUOS DE VINIFICAÇÃO DA REGIÃO NORDESTE DO RIO GRANDE DO SUL

Giovana Bergamini (bolsista), Mirian Salvador (orientadora) - Instituto de Biotecnologia/UCS - gbergami@ucs.br

O processo de fabricação do vinho gera um subproduto (semente, casca, galhos) que, normalmente, é descartado ou empregado como adubo. Este resíduo apresenta compostos bioativos, entre eles os polifenóis, os quais possuem elevada capacidade antioxidante. Em vista disso, este trabalho teve como objetivo avaliar a capacidade antioxidante de extratos aquosos de resíduos da vinificação de *Vitis labrusca* (Bordô e Isabel) e *Vitis vinifera* (Cabernet Sauvignon, Merlot, Prosecco, Riesling e Trebbiano) cultivadas na região da Serra Gaúcha. Os resíduos foram secos em estufa, cominuídos e submetidos a uma extração aquosa a 5% (p/v) por decocção. A atividade antioxidante foi medida pela capacidade de varredura do radical DPPH* (1,1-difenil-2-picrilhidrazil). Os resultados demonstraram que as sete variedades estudadas possuem alto poder antioxidante, superior ao observado na solução aquosa de vitamina C 0,01%. O screening fitoquímico confirmou a presença de compostos tânicos e flavonóicos nestes extratos, os quais podem ser responsáveis pela atividade antioxidante observada. Embora outros testes sejam necessários, este estudo comprova a importância da busca de novas fontes naturais e economicamente viáveis para a indústria medicinal.

Palavras-chave: Antioxidante, Resíduo vinificação, *Vitis* sp.

Apoio: UCS