

## AVALIAÇÃO PRELIMINAR DO ÓLEO DE SEMENTE DE UVA (*Vitis labrusca*) EXTRAÍDO COM SOLVENTE ORGÂNICO

Fabiana Zattera (voluntária), Luciana Atti Serafini, Fabiana Agostini, Ana Cristina Atti dos Santos - Instituto de Biotecnologia/UCS - [fzattera@ucs.br](mailto:fzattera@ucs.br)

A serra gaúcha é referência nacional na área da viticultura, sendo que sua economia está diretamente ligada a uma cadeia produtiva que envolve além da produção da uva, a vinificação, e todo o aparato instrumental necessário ao seu processamento. O Estado do Rio Grande do Sul atualmente representa o Estado com maior área cultivada, com cerca de 30 mil hectares, e, entre as variedades cultivadas, a cultivar Isabel é a mais produzida, com 44% do total. Botanicamente, a uva pertence à família Vitaceae, gênero *Vitis*. Suas sementes apresentam compostos de interesse para diversos ramos da indústria, como é o caso da farmacêutica, cosmética e alimentícia, devido principalmente a presença de óleo fixo, entre outros compostos. Estudos demonstraram que o óleo de semente de uva possui a habilidade única de agir aumentando no sangue o HDL e diminuindo o LDL e triglicérides, um efeito que acaba diminuindo os riscos de doenças vasculares, prevenindo infartos, diminuindo o risco de derrames, ajudando na prevenção da hipertensão e agindo na normalização de lesões ocasionadas pela obesidade e diabetes provenientes da má circulação. Objetivou-se neste estudo extrair e avaliar quali-quantitativamente o óleo de sementes de duas cultivares de uva, *Vitis labrusca* cv Isabel e *Vitis labrusca* cv Bordô. O resíduo da vinificação destas cultivares foi adquirido nas vinícolas Velho Museu Vinhos Finos e Casa Ferdinando Zattera, Caxias do Sul, sendo mantido em temperatura ambiente por 7 dias para a secagem do material. Após, as sementes foram separadas manualmente do restante do material e submetidas à determinação da umidade que resultou em torno de 8%. Para as extrações em aparelho sohxlet, parte das sementes foi moída em moinho de facas e o restante foi mantido inteiro. Cerca de 25 gramas de sementes de uva foram extraídos com 150 mL de solvente n-Hexano por 1h, 3h, 6h e 9h, para cada cultivar. As análises quali-quantitativas serão realizadas em cromatógrafo gasoso HP 6890 e cromatógrafo gasoso acoplado a detector seletivo de massas HP 6890/MSD5973 equipado com biblioteca de espectros Wiley 275. O rendimento de óleo para sementes moída de Isabel manteve-se em torno de 13,38% e para inteira o melhor resultado foi de 1,38%, enquanto para semente de uva moída de Bordô se manteve em torno de 12,69% e para a inteira o melhor resultado foi de 1,82%. As avaliações qualitativas e quantitativas estão sendo realizadas.

Palavras-chave: sementes de uva, óleo fixo, sohxlet

Apoio: UCS