

AVALIAÇÃO DO POTENCIAL ANTIOXIDANTE DE RESÍDUOS DE VINIFICAÇÃO *IN VIVO* E *IN VITRO*

Giovana Bergamini (PIBIC/CNPq), Mirian Salvador, Morgane Franzoni, Kellen Cristina Borges. de Souza - Instituto de Biotecnologia/UCS - giovanabergamini@yahoo.com.br

O processo de elaboração do vinho gera uma grande quantidade de resíduos (sementes e cascas da uva) que, normalmente, na região da Serra Gaúcha, são descartados ou simplesmente empregados como adubo. Nestes resíduos, encontram-se compostos fenólicos, como as proantocianidinas ou taninos condensados, os quais apresentam uma importante atividade antioxidante. Em vista disso, esse trabalho teve como objetivo avaliar a capacidade antioxidante *in vitro* e *in vivo* de extratos aquosos de resíduos de vinificação das variedades *Vitis vinifera* (Cabernet Sauvignon e Merlot) e *Vitis labrusca* (Bordô e Isabel). A determinação da atividade antioxidante *in vitro* baseou-se na capacidade de varredura do radical DPPH- (1,1-difenil-2-picrilhidrazil) e os ensaios *in vivo* foram realizados em células eucarióticas de levedura *Saccharomyces cerevisiae* tratadas com peróxido de hidrogênio. A quantidade de polifenóis totais foi determinada através do método de Folin-Denis, utilizando catequina como padrão. Os resultados mostraram que os extratos aquosos das quatro variedades estudadas apresentam importante capacidade antioxidante, tanto *in vitro* como *in vivo*. A quantidade de polifenóis totais apresentou correlação positiva com a 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 farmacêutica, cosmética e alimentícia.

Palavras-chave: antioxidante, resíduos de vinificação, extratos aquosos

Apoio: UCS, CNPq