

OCRATOXINA_A EM VINHOS BRASILEIROS - SAFRA 2004

Graziela Maria Boscato (BIC/UCS), Regina Vanderlinde, Israel Pedruzzi, Sandra Valduga Dutra, Alessandra Orlandin - Instituto de Biotecnologia/UCS - graziboscato@vscomp.com.br

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 e pode representar, depois dos cereais, uma grande fonte de consumo desta toxina. Neste trabalho foram avaliados os teores de ocratoxina_A em 75 amostras de vinhos brasileiros da safra 2003 e 51 amostras da safra 2004. As análises foram realizadas por cromatografia líquida (HPLC), segundo a metodologia descrita pela Organization International de la Vigne et du Vin (OIV, 2001). Os níveis de ocratoxina_A encontrados nos vinhos da safra 2003 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. Os teores de ocratoxina_A para os vinhos da safra 2004 foram inferiores a 1 mgL⁻¹ para todas as amostras. As concentrações inferiores da safra 2004 em comparação com a safra 2003 indicam que a presença desta micotoxina está diretamente relacionada com as condições climáticas. A OIV (Organização Internacional da Uva e do Vinho) estabeleceu a partir de fevereiro de 2005 um limite para Ocratoxina dos vinhos de 2mgL⁻¹. Os vinhos brasileiros analisados apresentaram-se todos abaixo deste limite.

Palavras-chave: ocratoxina_A, vinhos, micotoxina

Apoio: UCS