

COMPOSTOS FENÓLICOS E PODER ANTIOXIDANTE E OCRATOXINA_A EM SUCO DE UVA BRASILEIRO

Vanessa Webber (BIC-UCS), Regina Vanderlinde (orientadora), Sandra Valduga Dutra, Laurien Adami, Ângela Rossi Marcon, Fernanda Spinelli, Gilberto Carnieli -Deptº Engenharia Química/Centro de Ciências Exatas e Tecnologia/UCS - vaniwe@hotmail.com

Vários estudos têm demonstrado que os compostos fenólicos (estilbenos, flavanóis) presentes em vinhos e sucos possuem propriedades benéficas para a saúde. Porém, também podem conter certas toxinas como a ocratoxina_A, que foi detectada em diferentes grupos de alimentos e bebidas, incluindo o vinho e suco de uva. A ocratoxina_A é uma micotoxina produzida por fungos dos gêneros *Aspergillus* e *Penicillium* apresentando propriedades nefrotóxicas, teratogênicas e imunossupressoras. O objetivo deste trabalho foi determinar os teores de estilbenos, flavanóis, antocianos, compostos fenólicos totais, atividade antioxidante e ocratoxina_A dos sucos brasileiros. Foram avaliadas 31 amostras de sucos comerciais (integrais, integrais orgânicos, reconstituídos e adoçados). Os compostos fenólicos foram analisados por cromatografia líquida de alta eficiência (CLAE), com detector DAD, nos comprimentos de onda de 306 nm e 321nm para *trans*-piceid e *trans*-resveratrol, 204 nm para flavanóis e procianidinas e 518 para a análise de antocianos. O poder antioxidante foi determinado in vitro (teste RANDOX). Os sucos integrais destacaram-se pelo maior poder antioxidante e compostos fenólicos totais. A ocratoxina foi determinada por cromatografia líquida após separação em colunas de imunoafinidade. Nestes sucos foram encontradas as concentrações máximas de procianidina B2 (4,15 mg L⁻¹) e os antocianos diglicosídeo de malvidina (6,98 mg L⁻¹) e delphinidina (25,9 mg L⁻¹). Os taninos e estilbenos apresentaram maior concentração nos sucos de uvas orgânicos. Nos sucos de uvas tintas foi observado maior índice de cor, procianidinas B3 e B4 e estilbenos, especialmente o *trans*-piceid (1,16 mg L⁻¹). Nos sucos de uvas brancas as maiores concentrações foram de catequina (18,8 mg L⁻¹), epicatequina (17,4 mg L⁻¹) e procianidina B1 (19,5 mg L⁻¹). Observou-se uma boa correlação entre a capacidade antioxidante e o teor de compostos fenólicos totais. Os sucos de uva que apresentaram maior quantidade de compostos fenólicos totais foram os integrais. Os sucos reconstituídos apresentaram os maiores teores dos antocianos, cianidina (4,18 mg L⁻¹) e peonidina (7,16 mg L⁻¹). Todos os sucos analisados apresentaram teores de ocratoxina_A abaixo do limite máximo estabelecido pela OIV de 2,00 µg/L. O suco de uva integral apresentou um maior poder antioxidante, compostos fenólicos totais e antocianos totais.

Palavras-chave: suco, estilbenos, atividade antioxidante, ocratoxina_A

Apoio: UCS, LAREN, IBRAVIN