

ATIVIDADE MUTAGÊNICA DE SUCOS DE UVA BRANCOS E TINTOS, ORGÂNICOS E CONVENCIONAIS

Danusa Conte (BIC-UCS), Mirian Salvador (orientadora), Livia S. Oliboni, Caroline Dani, João Antônio Pegas Henriques - Deptº Ciências Biomédicas/Centro de ciências Biológicas e da Saúde/UCS - danusa@nol.com.br

Inúmeros trabalhos vêm atribuindo atenção especial à associação entre a ingestão de frutas, por exemplo, a uva, e um importante potencial terapêutico, incluindo ação antimicrobiana, antimutagênica e antioxidante. Entre os componentes presentes na uva e seus derivados, os polifenóis são considerados os mais importantes para a atividade antioxidante e antimutagênica. Entretanto torna-se interessante salientar que muitos podem exercer efeitos pró-oxidantes, quando na presença de metais de transição, níveis de estresse celular, pH e/ou até mesmo a concentração do antioxidante no meio. Sendo assim, este trabalho teve por objetivo avaliar a atividade mutagênica de sucos de uva orgânicos e convencionais, brancos e tintos produzidos a partir de *Vitis labrusca*, variedades Bordo e Niágara. Entre os resultados obtidos pode se observar que os sucos apresentaram atividade fracamente mutagênica, sendo esta influenciada pela variedade de uva, concentração de suco, bem como com o manejo utilizado, convencional ou orgânico. Embora outros estudos sejam necessários, utilizando-se outros modelos de estudo, pode-se atribuir uma fraca atividade mutagênica quando utilizada a levedura *S. cerevisiae* como modelo.

Palavras-chave: sucos de uva, mutagênese, *Saccharomyces cerevisiae*

Apoio: UCS, CAPES, IBRAVIN