

## ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DE SUCOS DE UVA BRANCO E TINTO

Lívia Soldatelli Oliboni (PIBIC/CNPq), João Antônio Pegas Henriques (orientador), Caroline Dani, Mirian Salvador - Dept<sup>o</sup> Ciências Biomédicas/Centro de Ciências Biológicas e da Saúde/UCS - carolinedani@yahoo.com.br

Existe um número considerável de evidências epidemiológicas que mostram a associação entre dietas ricas em frutas e a diminuição do índices de doenças cardiovasculares, neurodegenerativas entre outras. Esse efeito protetor é atribuído aos compostos presentes na uva, principalmente os polifenóis. Embora muitos dos componentes das frutas já tenham sua atividade antioxidante individualmente avaliada, é importante testar o efeito da fruta e de seus derivados, como os sucos, que são uma mistura complexa. Em vista disso, os objetivos deste estudo foram avaliar a atividade antioxidante *in vivo* (em células de *S. cerevisiae*) e *in vitro* (capacidade de varredura do radical 1,1-difenil-2-picridazil-DPPH\*), bem como, determinar os teores dos compostos polifenólicos e os resíduos de pesticidas em amostras de sucos de uva, branco e tinto, orgânico e convencional. A concentração dos compostos polifenólicos nos sucos tintos foi maior que a observada nos brancos. Todas as amostras estudadas apresentaram importante atividade antioxidante tanto *in vivo* quanto *in vitro*. Os resultados demonstraram que o suco orgânico bordo produzido em escala piloto apresentou maior atividade antioxidante *in vitro*. No ensaio *in vivo*, os sucos brancos apresentaram atividade protetora significativamente superior aos tintos. Não foi detectada, nas amostras estudadas, a presença de resíduos de pesticidas organofosforados e carbamatos. Apesar da necessidade de mais estudos, os resultados obtidos neste trabalho podem contribuir com o melhor entendimento dos possíveis mecanismos redox envolvidos na ação antioxidante dos sucos de uva.

Palavras-chave: suco de uva, antioxidante e compostos fenólicos

Apoio: UCS, CAPES, IBRAVIN, CNPq