

## ATIVIDADE ANTIOXIDANTE E CONTEÚDO FENÓLICO DE EXTRATOS DE SEMENTES DE UVA

Danusa Conte (BIC-UCS), Gustavo Scola, José Cláudio Fonseca Moreira, Miriam Salvador (orientadora) - [danuconte@hotmail.com](mailto:danuconte@hotmail.com)

Sementes de uva são conhecidas por serem ricas em compostos polifenólicos, principalmente taninos, e por seus efeitos benéficos associados com a capacidade de eliminar radicais livres. O interesse por estes compostos é baseado em suas propriedades farmacológicas, terapêuticas e quimioprotetoras que reduzem taxas de câncer, doenças cardiovasculares e neurodegenerativas. Em vista disto, este trabalho teve como objetivos determinar o conteúdo fenólico e avaliar a atividade antioxidante in vitro de extratos aquosos de sementes de uva provenientes de resíduos de vinificação. Os extratos de duas espécies *Vitis labrusca* (Bordo e Isabel) e *Vitis vinifera*, (Cabernet Sauvignon e Merlot) foram obtidos através da decocção de sementes de uva e utilizados na forma aquosa e liofilizada à vácuo, à uma temperatura de 60°C e pressão de 10-2 Baar. O conteúdo fenólico foi mensurado utilizando o método de Folin-Ciocalteu modificado por Singleton e Rossi, utilizando catequina (CAE) como padrão. A atividade antioxidante in vitro dos extratos aquosos e liofilizados foi realizada através da capacidade de varredura do radical livre DPPH. O conteúdo fenólico nos extratos frescos variou de 754,38±5,30mg/L CAE para Merlot e 35,20±0,60mg/L CAE para Isabel, enquanto que os extratos liofilizados variaram de 1090,22±0,11mg/L CAE para Merlot e 420,40±0,05mg/mL CAE para Isabel. O extrato aquoso obtido a partir da variedade Bordo mostrou a maior atividade antioxidante, a qual apresentou correlação positiva ( $r=0,950$ ;  $p<0,01$ ) com o conteúdo fenólico total. Nos extratos liofilizados, a maior atividade antioxidante foi encontrada no extrato de Isabel, seguido de Cabernet, Bordo e Merlot. A atividade antioxidante mostrou correlação positiva ( $r=0,626$ ;  $p<0,01$ ) com o conteúdo fenólico total dos extratos liofilizados. Os resultados obtidos mostraram que é possível a obtenção de extratos aquosos de sementes de uva de resíduos de vinificação com importante atividade antioxidante, sugerindo que os mesmos podem ser utilizados para a redução de danos associados ao estresse oxidativo.

Palavras-chave: antioxidante, polifenóis, sementes de uva.

Apoio: UCS.