



COMPOSTOS BIOATIVOS E ATIVIDADE ANTIOXIDANTE EM UVAS 'BORDÔ' E SEUS SUCOS TRATADOS COM UV-C

Böger, B. R.¹, Cavalli, K. F.¹, Chaves, C. B. M.¹, Wons, A. C.¹, Düsman, E.², Pinto, E. P.^{3,4}, Lucchetta, L.⁴.

¹ Acadêmicos do Curso de Tecnologia de Alimentos - Coordenação de Alimentos UTFPR câmpus Francisco Beltrão, Paraná, ² Doutoranda em Biologia Comparada, Universidade Estadual de Maringá, Paraná. ³ Doutoranda do Programa de Ciência e Tecnologia Agroindustrial, Universidade Federal de Pelotas, Rio Grande do Sul, ³ Professor do Curso de Tecnologia de Alimentos Coordenação de Alimentos UTFPR câmpus Francisco Beltrão, Paraná, e-mail: lucchetta@utfpr.edu.br

Inúmeros estudos têm demonstrado que o consumo de frutas e vegetais desempenham um papel importante na proteção à saúde. Este efeito benéfico está associado principalmente aos compostos fenólicos, os quais apresentam atividade antioxidante e que estão presentes em frutas frescas e seus produtos processados. A uva tem se destacado por conter grande quantidade destes compostos que são extraídos durante a vinificação e processos de produção de suco. A radiação ultravioleta do tipo C é utilizada no tratamento de frutas para promover estresse abiótico na planta, gerando espécies reativas de oxigênio que são capazes de ativar mecanismos de defesa dos tecidos vegetais, proporcionando além de proteção à deterioração o aumento da síntese de compostos antioxidantes. Neste estudo avaliou-se os compostos bioativos presentes em uvas da variedade 'Bordô', submetidos a radiação ultravioleta do tipo C e obtenção de sucos. Foram utilizados os seguintes parâmetros para o tratamento UV-C: taxa de fluência da radiação de 65,6J.m⁻², por 10min. Os sucos foram obtidos por método de arraste a vapor. Foram analisados os compostos fenólicos totais, antocianinas totais e atividade antioxidante a partir da uva *in natura* e dos sucos, com e sem tratamento UV-C. As uvas com e sem tratamento UV-C apresentaram índices de antocianinas totais de 199,40 e 218,59 mg de cianidina 3-glicosídeo.100g⁻¹ de fruta e o conteúdo de compostos fenólicos foram de 383,75 e 372,80 mg de ácido gálico.100g⁻¹ de fruta, respectivamente. O tratamento com UV-C não teve o efeito significativo esperado sobre as uvas 'Bordô'. Nos sucos os conteúdos de antocianinas e compostos fenólicos reduziram em torno de 50% em relação à fruta fresca, isto devido às condições de processamento. A atividade antioxidante das uvas e dos sucos avaliados com e sem tratamento não diferiram estatisticamente apresentando valores médios de 2,43µmol de trolox.g⁻¹ de fruta e 2,37µmol de trolox.mL⁻¹ de suco, respectivamente. Os índices obtidos são significativos em relação a outros alimentos que possuem estes compostos. Os resultados demonstraram também que a aplicação de UV-C em uvas da CV. 'Bordô', não possui efeitos significativos sobre o conteúdo de antocianinas e compostos fenólicos totais e por consequência na atividade antioxidante.

Agradecimentos: Fundação Araucária, UTFPR e CNPq.