



ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DE FARINHA DE BAGAÇO DE UVA FERMENTADO E DE SUAS FRAÇÕES (CASCA E SEMENTE)

Ferreira, L.F.D¹., Pirozi, M.R.P²., Gomes, F.S³., Pagani, M.M⁴.

¹Instituto Federal do Espírito Santo, Venda Nova do Imigrante, Espírito Santo, e-mail: luizfernando@ifes.edu.br, ²Departamento de Tecnologia de Alimentos – Universidade Federal de Viçosa, Viçosa, Minas Gerais, ³Embrapa Agroindústria de Alimentos, Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, ⁴Departamento de Tecnologia de Alimentos – Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Seropédica, Rio de Janeiro.

O presente trabalho teve como objetivo a determinação da capacidade antioxidante da farinha de bagaço de uva da variedade Isabel (*Vitis Labrusca*) e de suas frações (casca e semente), visando sua possibilidade de aproveitamento como uma fibra dietética antioxidante em produtos de panificação, confeitaria e extrusados. Para preparação da farinha, o bagaço de uva foi obtido de uma cantina vinícola e desidratado em secador vertical por ar aquecido a 60 °C, separado em três materiais: bagaço de uva (FB), e suas frações: casca (FC) e semente (FS), cada um deles sendo em seguida triturados e peneirados. Foram realizadas as determinações de compostos fenólicos totais (Folin-Ciocateau) e atividade antioxidante (ABTS) para os três materiais. Análises microbiológicas (*Bacillus cereus*, coliformes a 45 °C, *Salmonella* e bolores e leveduras) foram realizadas na farinha de bagaço de uva (FB). A fração semente apresentou o maior conteúdo de compostos fenólicos totais e capacidade antioxidante. O teor de compostos fenólicos totais da fração semente de uva foi cerca de 196% maior que a fração casca de uva e cerca de 94% maior que da farinha de bagaço de uva. A fração semente de uva apresentou atividade antioxidante cerca de 307% maior que a fração casca. Este resultado sugere que a fração semente pode ser a responsável pela maior contribuição na capacidade antioxidante da farinha de bagaço de uva, com 188,88 $\mu\text{mol Trolox.g}^{-1}$ de amostra b.s. A farinha de bagaço de uva apresentou atividade antioxidante intermediária, cerca de 93% maior que a farinha de casca e 52% menor que a farinha de semente. As análises microbiológicas mostraram que a farinha de bagaço de uva é segura para o consumo humano.