



REAPROVEITAMENTO DE RESÍDUOS OBTIDOS DE PRODUÇÃO VINÍCOLA FAMILIAR COMO ALTERNATIVA SUSTENTÁVEL NO DESENVOLVIMENTO DE PRODUTOS FARMACÊUTICOS

Resumo

Gabriel Jeisson Pimentel
Milena Martendal
Jaqueline Carneiro (Orientadora)

O Brasil, como grande produtor de frutas, produziu entre 2007 e 2017 cerca de 74 milhões de toneladas de uva (*Vitis vinifera*). Aproximadamente 5% do peso do fruto é representado pelas sementes, gerando cerca de 40-50% de resíduos sólidos na produção, fazendo-se necessário encontrar novas maneiras tecnológicas e ambientalmente corretas de reaproveitamento. Resíduos de frutas podem ser utilizados como novas matérias-primas no desenvolvimento de produtos com alto valor agregado, gerando um fluxo econômico maior para os produtores familiares e auxiliando na preservação do meio ambiente. Nesse contexto, o objetivo do presente estudo é avaliar a aplicabilidade do reaproveitamento dos resíduos de uma produção vinícola familiar como alternativa sustentável para desenvolvimento de produtos farmacêuticos. A escolha da uva como objeto de estudo deu-se pelo fato de possuírem destaque por seu brilho, cor, sabor e alto teor de nutrientes. São ricas em vitaminas, carotenóides, flavonóides, antocianinas e vários compostos antioxidantes, sendo estes compostos de grande interesse farmacêutico. Dentre as possibilidades de processamento, a casca e o bagaço da uva, apresentam alto teor de fibras insolúveis e oligossacarídeos, sendo possível produzir farinhas para serem incorporadas em alimentos funcionais, como iogurtes, biscoitos etc. Alguns estudos comprovaram que os compostos fenólicos das sementes apresentam atividades anticancerígena, anti-inflamatória, inibitória *in vitro* contra PTP-1B (enzima super expressa no diabetes tipo 2) e também potencial *in vitro* de inibição da atividade da ECA-I, sendo um grande candidato de estudo para obtenção de novos fármacos. O extrato do óleo da semente das uvas, contendo grandes concentrações de compostos antioxidantes e ácidos graxos, também possui potenciais aplicações, sendo explorado principalmente em formulações cosméticas, pelos seus benefícios contra o envelhecimento, acne, estimulação de colágeno, cicatrizes e auxílio na manutenção da hidratação. Após a extração do óleo, ainda é possível reutilizar o restante da semente para produção de esfoliantes. Como primeira etapa do estudo, foram coletados 100 kg de uva, gerando 3 kg de sementes após a produção do vinho, sendo separado manualmente a casca da semente e utilizando uma peneira para auxiliar, posteriormente higienizadas com água filtrada e secadas ao sol, sendo acondicionadas em recipientes herméticos para evitar possíveis contaminações. Tendo em vista que os resíduos da produção vinícola apresentam grande potencial de reaproveitamento, o produto obtido poderá ser utilizado para pesquisas futuras, como por exemplo, a exploração e aplicabilidade do óleo da semente de uva como matéria prima em cosméticos sustentáveis.

Palavras-chave: uva; semente de uva; óleo da semente de uva; reaproveitamento; sustentabilidade; farmácia.