



ANTOCIANINAS PRESENTES NO SUCO DE UVA E NO VINHO TINTO

Resumo

Rayssa Soares
Eduardo Castilho
Cristina Peitz de Lima (Orientadora)

Antocianinas são substâncias que constituem o segundo maior grupo de pigmentos vegetais e são responsáveis por grande parte das cores em flores, frutas, folhas, caules e raízes de plantas, e apresentam também propriedades antioxidantes. Quando inseridas na dieta, as antocianinas desempenham funções extremamente importantes para o organismo. O suco de uva e o vinho tinto apresentam antocianinas justamente por serem produtos à base de uva, fruta essa que traz principalmente em sua casca quantidades significativas desse composto. Na alimentação sua principal função é antioxidante, combatendo os radicais livres no organismo. Essas substâncias fazem parte dos flavonoides que com sua ação antioxidante impedem a oxidação celular, trazendo como benefício à prevenção e o retardo de doenças cardiovasculares, câncer, doenças neurodegenerativas, dentre outras. O objetivo do presente trabalho foi quantificar e comparar as quantidades de antocianinas presentes no vinho tinto seco e no suco de uva integral visando substituir o vinho pelo suco nos hábitos alimentares das pessoas que, por possuírem alguma patologia não podem fazer o uso do vinho. Foram adquiridas 3 amostras de vinho tinto e 3 amostras de suco de uva do comércio de Curitiba. As amostras diluídas em solução de etanol 95%: ácido clorídrico 1,5 M. As absorbâncias das amostras diluídas foram medidas em espectrofotômetro a 535 nm contra um branco constituído pela solução etanol 95%: ácido clorídrico 1,5 M. O teor de antocianinas foi calculado em mg/100g. Foram observados valores de antocianinas para as amostras de vinho entre 0,169 a 0,347 mg/100g e para as amostras de suco de uva foram observados valores de antocianinas entre 0,054 a 0,268mg/100g. Somente uma das amostras de suco de uva integral apresentou resultado semelhante aos teores de antocianinas dos vinhos, as demais amostras apresentaram valores muito inferiores. Possivelmente o processo de produção do suco de uva integral pode comprometer os teores de antocianinas, uma vez que são substâncias instáveis a variações de temperatura, pH e a exposição a luz. Assim verifica-se que mais estudos devem ser realizados com um maior número de amostras de diferentes fornecedores para avaliar os teores de antocianinas presentes em sucos de uva integral para comparação com o vinho tinto.

Palavras-chave: antocianinas; suco de uva integral; antioxidante; vinho tinto