

Determinação do teor de compostos fenólicos, *trans*-resveratrol e atividade antioxidante em vinhos produzidos pela Rede de Vinícolas do Alto Uruguai.

Ana Lúcia Olechak (IC), Carlos R. P. Carbonari (IC), Leila C. Argenta (IC), Rafael Ugolini (IC), Scheila C. Argenta (IC), Sandro R. Giacomelli (PQ), Carlos E. B. Linares (PQ).

Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões, Rua Assis Brasil, 709, CEP: 98400-000, Frederico Westphalen – RS, Brasil *ana_olechak@hotmail.com.

Palavras Chave: Polifenóis, *trans*-Resveratrol, Atividade Antioxidante.

Introdução

O vinho, além de um complemento gastronômico, quando consumido moderadamente traz benefícios à saúde. Esses benefícios são atribuídos principalmente à presença de flavonóides e resveratrol, metabólitos secundários da classe dos polifenóis. Os compostos fenólicos que conferem ao vinho sabor e odor são substâncias com atribuições como antialérgicos, anti-inflamatório, antibacterianos e antioxidantes. Os antioxidantes são substâncias que retardam a velocidade da oxidação, inibindo os radicais livres e prevenindo as formações de doenças. O Resveratrol, além do seu efeito cardioprotetor, exibe propriedades anticâncer, impedindo a proliferação de células cancerígenas. Assim, tentando relacionar as doenças crônicas e agudas com alimentação, pesquisadores procuram nos alimentos substâncias benéficas à saúde, capazes de combater a formação de radicais livres. O objetivo do presente estudo foi determinar a atividade antioxidante, assim como quantificar os compostos fenólicos e *trans*-resveratrol em vinhos produzidos pela Rede de Vinícolas do Alto Uruguai.

Resultados e Discussão

As amostras, com safras de diferentes anos, foram adquiridas nos Municípios de Ametista do Sul, Três Palmeiras, Planalto, Alpestre, Barra Funda e Sarandi (ambos do RS). Para avaliação da atividade antioxidante utilizou-se o método de capacidade de captura *in vitro* do radical livre DPPH, que baseia-se na redução dos radicais (DPPH•) seguindo a metodologia descrita por BRAND-WILLIAMS, et. al, (1995)¹. Para a determinação de fenóis totais utilizou-se o método UV/VIS Folin-Ciocalteu 2,5,9 que se fundamenta na redução dos ácidos fosfomolibdídico e fosfotungústico na presença de formas fenólicas seguindo a metodologia descrita por GALLICE et. Al (2011)². Para determinação de *trans*-resveratrol utilizou-se método cromatográfico que converte o isômero *trans*-resveratrol para *cis*-resveratrol em presença da luz visível, descrita por GALLICE et. Al (2011)².

Tabela 1: Concentrações encontradas.

	<i>Trans</i> -Resveratrol mg.L ⁻¹	Fenóis Totais mg.L ⁻¹	Antioxidante (%)
Merlot	5,77	3,05	21,28
Cabernet Sauvignon	3,34	1,76	41,55
Tannat	3,29	2,45	68,46
Isabel e Bordô	1,63	1,37	36,56

Conclusões

Considerando os resultados obtidos pode-se observar que a capacidade de inibir a ação dos radicais livres e as quantidades de compostos fenólicos depende da variedade da uva. Tendo em vista que todas as amostras analisadas inibiram certa quantidade do radical livre DPPH. Para as amostras analisadas o vinho que obteve o melhor resultado em todas as análises foi o vinho tinto Merlot, com uma concentração de 21,28% para antioxidante, o mesmo inibiu cerca de 50% da concentração inicial de DPPH, para o *trans*-resveratrol, uma concentração de 5,77 mg.L⁻¹ e para polifenóis totais, uma concentração de 3,05 mg.L⁻¹.

Agradecimentos

Agradecimento especial para as Vinícolas integrantes da Rede de Vinícolas do Alto Uruguai pelo apoio e pelo material cedido para as análises.

¹ BRAND-WILLIAMS, W. et. *Lebensmittel Wissenschaft Und Technologie*, v. 28, 1995, p. 25-30.

² GALLICE, W. C., et al. *Química Nova*. São Paulo, v. 34, n. 3, jan. 2011, p. 397-403.