

V14 - SUCOS DE UVA BRANCOS E TINTOS, ORGÂNICOS E CONVENCIONAIS: AVALIAÇÃO DA ATIVIDADE ANTIOXIDANTE E MUTAGÊNICA

Lívia Soldatelli Oliboni (PIBIC/CNPq), João Antônio Pegas Henriques, Mirian Salvador - Deptº Ciências Biológicas/UCS - liviafinlandia@hotmail.com

A atividade biológica dos sucos de uva já foi estudada, demonstrando que estes podem inibir a atividade plaquetária, a oxidação da LDL, os danos oxidativos ao DNA e as doenças coronarianas. No entanto, não há dados na literatura referentes à comparação da atividade antioxidante e mutagênica entre sucos de uva (*Vitis lambrusca*) orgânicos e convencionais, como também às diferenças em suas variedades e aos processos de fabricação. Assim, o objetivo deste trabalho foi avaliar a atividade antioxidante (ex-vivo e in-vitro) e mutagênica de 8 amostras de suco de uva brancos (Niagara) e tintos (Bordo), elaborados a partir de uvas orgânicas ou convencionais. A atividade antioxidante ex-vivo foi avaliada a partir do método de inibição da hemólise, induzida pelo radical 2,2'-azobis (2-aminopropano) dihidrocloro (AAPH) e do método de inibição da peroxidação lipídica, induzida pelo sulfato de cobre (CuSO₄). A atividade antioxidante in-vitro foi determinada por meio da atividade superóxido dismutase-like (Sod-like) e catalase-like (Cat-like). A avaliação da atividade mutagênica (indução de mutações locus específica-forward e não-específica-frameshift) foi determinada em células da levedura *Sacharomyces cerevisiae*. Os resultados obtidos mostraram que a hemólise oxidativa induzida pelo AAPH e a peroxidação lipídica do soro foram inibidas por todos sucos de uva estudados. O suco de uva bordo convencional elaborado em escala piloto apresentou a maior atividade protetora contra a lipoperoxidação. Os sucos de uva bordo orgânico e niagara convencional, elaborados em escala piloto, mostraram a maior atividade Sod-like e Cat-like, respectivamente. Os sucos brancos apresentaram maior atividade Cat-like quando comparados aos tintos. Nenhum dos sucos analisados mostrou atividade mutagênica nas condições ensaiadas. Este estudo mostra que os sucos de uva são importantes fontes de antioxidantes e que a prática agrícola pode influenciar nos resultados biológicos observados.

Palavras-chave: suco de uva, antioxidante, mutagênese

Apoio: UCS, CNPq, CAPES