

V48 - AVALIAÇÃO DOS PARÂMETROS ENOLÓGICOS E ATIVIDADE ANTIMUTAGÊNICA DE SUCOS DE UVA BRANCOS E TINTOS ORGÂNICOS E CONVENCIONAIS

Danusa Conte (BIC/UCS), Mirian Salvador, João Antônio Pegas Henriques - Deptº Ciências Biomédicas/UCS - danusa@nol.com.br

Estudos recentes demonstraram que os constituintes presentes no suco de uva, polifenóis, por exemplo, podem diminuir os danos oxidativos causados por espécies reativas de oxigênio e/ou evitar eventos mutagênicos, protegendo dessa forma, contra várias doenças, incluindo o câncer. Em vista disto, este trabalho teve como objetivo avaliar os parâmetros enológicos e a atividade antimutagênica de oito sucos de uva, orgânicos e convencionais, produzidos a partir de *Vitis labrusca*, variedades Bordo e Niágara. A avaliação da atividade antimutagênica foi determinada utilizando-se a levedura *Saccharomyces cerevisiae*, tratada com peróxido de hidrogênio. Os parâmetros enológicos mostraram que a acidez total dos sucos variou entre 0,40 e 0,96 g/100mL de ácido tartárico. Os valores médios de acidez volátil, pH e dióxido sulfúrico total foram de 0g/100mL de ácido acético, 3,29 e 0,028g/L respectivamente. Observou-se que todos os sucos de uva testados, principalmente o suco Niágara orgânico elaborado em escala piloto apresentaram importante atividade antimutagênica, a qual mostrou correlação positiva ($r=0,883$; $p<0,05$) com o teor de polifenóis totais dos sucos e também com os níveis de procianidina B4 ($r=0,744$; $p<0,05$). Estes resultados indicam que sucos de uva brancos e tintos podem ser considerados antimutagênicos, contribuindo para a redução de danos associados ao estresse oxidativo.

Palavras-chave: sucos de uva, antimutagênese, *Saccharomyces cerevisiae*

Apoio: UCS, CAPES, IBRAVIN