



T0957

AVALIAÇÃO QUALITATIVA E QUANTITATIVA DA OCORRÊNCIA DE POLIFENÓIS NA UVA MÁXIMO IAC 138-22 QUANDO EXPOSTAS À IRRADIAÇÃO ULTRAVIOLETA - C

Graciete Mary dos Santos (Bolsista SAE/UNICAMP e IC CNPq) e Prof. Dr. Claudio Luiz Messias (Orientador), Faculdade de Engenharia Agrícola - FEAGRI, UNICAMP

A uva é um alimento rico em compostos fenólicos, substâncias com propriedades antioxidantes, anticarcinogênicas, antiinflamatórias e antibacterianas. Neste projeto propõe-se a avaliação quantitativa do Índice de Polifenóis Totais (IPT) e Flavonóides Totais (FT) presentes na uva Brasil, quando expostas a doses de irradiação UV-C. O cultivar estudado contém bagas que diferem no tamanho, massa, cor e composição química. Desta forma, uma correta amostragem é de fundamental importância para correta representatividade dos seus constituintes. Num estudo preliminar, foi investigado: a relação entre o IPT e o processo de maturação da baga de uva e; a variabilidade do IPT ao longo de um mesmo cacho e de um cacho para outro, relacionando estes resultados com o teor de sólidos solúveis, pH e massa de cada baga. Os resultados demonstraram não haver diferenças significativas entre os valores médios das porções superior média e inferior do cacho em todos os parâmetros avaliados, muito embora a dispersão em torno da média tenha sido elevada, o que dificulta o diagnóstico de uma possível diferença entre as porções. Além disso, há uma queda no IPT entre os meses de agosto até dezembro e um aumento considerável no tamanho das bagas nos cachos adquiridos em dezembro.

Compostos fenólicos - Uva Brasil - Irradiação ultravioleta C