



T0952

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

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

A radiação UV-C tem sido estudada para beneficiamento em pós colheita de frutos e hortaliças, com eficiência comprovada na redução de população microbiana e no aumento do conteúdo de alguns polifenóis presentes na uva. Neste projeto propõe-se a avaliação qualitativa e quantitativa de compostos fenólicos presentes na uva Brasil, quando expostas a doses de irradiação UV-C de 0,72, 1,8, 3,6, 7,2 e 14,4 kJ m⁻². Serão avaliados: o Índice de Polifenóis Totais (Folin Ciocauteau), Pigmentos Vermelhos Totais, Fenóis Totais, Antocianos Poliméricos e Flavonóides Totais antes e após o tratamento com UV-C. Para o alcance de condições ótimas de extração dos compostos fenólicos, o tempo e a temperatura de maceração foram variados evidenciando que condições ótimas são encontradas quando a amostra de uva é submetida a solução de etanol-água 1:1 (v/v) acidificados com 1% HCl em estufa a temperatura de 70° C por 60 min. Até o momento concluiu-se que a eficiência na extração dos compostos fenólicos está mais relacionada ao aumento da temperatura do que ao tempo de maceração.

Polifenóis - Vitivinicultura - Ultravioleta - C