

MATTOS; Ketlyn Thayane Ribeiro <sup>1</sup>, PINTO; Christiane de Queiroz Pereira <sup>2</sup>

## RESUMO

As uvas são conhecidas por serem ricas em antioxidantes, substâncias que protegem as células do organismo contra danos causados pelos radicais livres. Entretanto, durante o processamento de sucos e vinhos há geração de resíduo, composto por cascas, bagaço e sementes, material ainda rico em compostos bioativos. O objetivo da pesquisa foi avaliar o efeito da digestão simulada in vitro sobre compostos fenólicos totais e capacidade antioxidante de diferentes farinhas de uva. Foram analisados três tipos de farinhas: farinha de semente de uva, adquirida comercialmente (Amostra A); farinha de uva inteira, adquirida comercialmente (Amostra B); e farinha produzida a partir dos resíduos da produção de suco de uva (amostra C). As amostras foram submetidas ao processo de digestão simulada in vitro, onde foram expostas a condições que mimetizam o ambiente gastrointestinal. Após esse processo, obteve-se uma fração correspondente ao que seria absorvido no intestino delgado. Essa fração foi liofilizada e utilizada como amostra para determinação de compostos fenólicos totais, com o reagente de Folin-Ciocalteu, e para determinação da atividade antioxidante, pelos métodos do radical DPPH e FRAP. A amostra (A) se destacou em relação ao teor inicial de compostos fenólicos, 15,9 mgEAG/g, e atividade antioxidante pelo método FRAP, 137 mg Trolox/g, enquanto o percentual de inibição do radical DPPH foi maior na amostra (C), 80,4%. Após a digestão simulada, o teor de fenólicos totais diminuiu nas amostras analisadas: 7,10 mgEAG/g (A), 1,91 mgEAG/g (B) e 2,43 mgEAG/g (C). A redução se refletiu na atividade antioxidante após a digestão, com valores de 67,9 mg Trolox/g (A), 20,3 mg Trolox/g (B) e 17,5 mg Trolox/g (C), pelo método FRAP e de 23 % e 16,7 % de inibição do radical DPPH nas amostras A e B. Não foi detectada reação de inibição do radical utilizando a amostra C após a digestão. Os resultados mostraram que farinhas obtidas de diferentes partes da uva podem ser fontes de compostos fenólicos, entretanto a digestão pode levar a perdas e transformações desses constituintes. A farinha de semente de uva demonstrou ser mais estável ao processo de digestão, o que permitiria ao consumidor melhor aproveitamento dos compostos presentes.

**PALAVRAS-CHAVE:** simula, Digestão, Gastrointestinal, bioativos

<sup>1</sup> UFPR, Ketylmattos34@gmail.com

<sup>2</sup> UFPR, christiane.queiroz@ufpr.br