



T1122

### **AVALIAÇÃO SAZONAL DA OCORRÊNCIA DE POLIFENÓIS TOTAIS E ASPECTOS QUALITATIVOS DA UVA NIAGARA ROSADA**

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

O conteúdo de polifenóis é um importante parâmetro na avaliação da qualidade de uvas de mesa. Neste projeto, avaliaram-se as variáveis referentes ao processo de extração em quatro métodos extrativos, com vistas a obtenção de uma condição para máxima extração do conteúdo de polifenóis presentes na uva 'Niágara Rosada'. Em seguida, investigou-se a variabilidade do Índice de Polifenóis Totais (IPT), Antocianinas Totais (AT), Cor Visível (CV), Teor de Sólidos Solúveis (TSS) e pH em cachos da uva colhidos nas safras de verão (dezembro a janeiro) e inverno (maio a junho). Os resultados mostraram que: a trituração das bagas é o processo mais efetivo na extração dos polifenóis e a presença de etanol é mais efetiva que o que o aumento da temperatura (até 40°C) na extração de taninos. Foram encontradas diferenças significativas (Teste de Tukey) entre as médias do IPT, IC, AT e Teor de Sólidos Solúveis das uvas colhidas nas safras de verão e inverno e mesmo entre amostras colhidas durante uma mesma safra, evidenciando que fatores edafoclimáticos (principalmente a pluviosidade, os tratamentos culturais e a radiação solar) podem afetar positiva ou negativamente a concentração dos polifenóis. Após 7 dias de armazenamento, as uvas perdem água e concentram os constituintes presentes principalmente no interior da baga, de forma que houve ligeiro aumento, mas não significativo, nas concentrações de IPT, IFT e no TSS.

Niágara rosada - Polifenóis - Métodos extrativos