

RESUMO CONAN - CONAN - CIÊNCIA DE ALIMENTOS -
CARACTERIZAÇÃO QUÍMICA, FÍSICO-QUÍMICA E DE COMPOSTOS
FUNCIONAIS DE ALIMENTOS

**OCORRÊNCIA E CONCENTRAÇÃO DE VITAMINA C E CAPACIDADE
ANTIOXIDANTE DE FARINHAS DE SEMENTES DE UVAS**

Soraia Silva Pinheiro (soraia.pinheiro@outlook.com)

Abigail Brandão Barroso (abigailbrandao@gmail.com)

Augusto César Fonseca Sobreira (augusto.sobreira@ufv.br)

Stephanie Michelin Santana Pereira (stephanie.santana21@gmail.com)

Helena Maria Pinheiro Sant'ana (helenapinheirosantana@gmail.com)

Ceres Mattos Della Lucia (ceresnut@yahoo.com.br)

Maria Do Carmo Gouveia Peluzio (mcgpeluzio@gmail.com)

Introdução: A uva (*Vitis vinifera* L.) constitui um alimento de grande importância mundial, em vista do seu elevado nível de produção e consumo. É amplamente consumida pela população brasileira na forma de fruto, vinhos e sucos. Seu cultivo gera uma quantidade significativa de resíduos, que compreendem a casca, semente e bagaço. Dentre os resíduos, destaca-se a semente, que é rica em compostos que podem gerar benefícios à saúde humana, tais como os com capacidade antioxidante, principalmente a vitamina C. Além disso, as sementes de uva podem ser utilizadas para obtenção de óleo e farinha, que podem ser utilizados na alimentação humana.

Objetivo: Avaliar a ocorrência e concentração de vitamina C, bem como a capacidade antioxidante de farinhas integrais de sementes de uvas.

Métodos: Foram utilizadas uvas de três variedades (Itália, Rubi e Niágara), adquiridas em mercado local, para obtenção das farinhas integrais de sementes de uvas. A vitamina C, na forma de ácido ascórbico (AA), foi determinada por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência, com detecção por arranjo de diodos. Já a capacidade antioxidante foi determinada pelo método do radical DPPH? (1,1-difenil-2-picrilhidrazila), por espectrofotometria.

Resultados: As concentrações de vitamina C e capacidade antioxidante diferiram entre as variedades de uvas. A variedade Rubi apresentou a maior concentração de vitamina C (17,45 mg/100g, em base seca) (11,53 mg/100g, em base fresca), seguida da variedade Itália (13,97 mg/100g, em base seca) (11,29 mg/100g, em base fresca), que não diferiu da concentração da variedade Niágara (11,82 mg/100g, em base seca) (7,25 mg/100g, em base fresca). Já para a capacidade antioxidante, as concentrações também diferiram entre as variedades, onde a variedade Rubi apresentou a maior concentração de capacidade antioxidante (49,76 mg trolox/g, em base seca) (33,10 mg trolox/g, em base fresca), seguida da variedade Itália (39,49 mg trolox/g, em base seca) (31,89 mg trolox/g, em base fresca) e por último da Niágara (21,00 mg trolox/g, em base seca) (13,51 mg trolox/g, em base fresca).

Conclusão: As concentrações de vitamina C e capacidade antioxidante diferiram entre as variedades de uvas. As farinhas das variedades Rubi e Itália foram classificadas como boa fonte de vitamina C, enquanto que a farinha da variedade Niágara foi classificada como fonte deste composto. A maior concentração de capacidade antioxidante foi encontrada na variedade Rubi, seguida da variedade Itália e, por fim, da variedade Niágara. O consumo de farinhas integrais de sementes de uva, principalmente da variedade Rubi, deve ser estimulado na alimentação humana.