

AValiação DA COMPOSIÇÃO ANTOCIÂNICA E POTENCIAL DE PRODUÇÃO DE SUCO ARTESANAL A PARTIR DE UVAS BRS NÚBIA

Anelisa Doretto Freitas FURLAN*
Ellen Silva LAGO-VANZELA**

RESUMO

Introdução: O desenvolvimento de produtos derivados, como suco, a partir de uvas de mesa que não atendem aos padrões de qualidade para comercialização *in natura*, tem se mostrado uma alternativa viável para reduzir prejuízos de produtores rurais. **Objetivos:** Este estudo teve como objetivo comparar antocianinas presentes na uva BRS de diferentes safras e avaliar seu potencial para produção de suco artesanal por extração a vapor. Foram analisadas três safras (S1, S2 e S3) para determinar sua composição antociânica; a terceira safra foi usada para produção de suco. **Metodologia:** Lotes representativos de três safras distintas consecutivas (S1 e S2 – entressafras e S3 – safra principal) da cultivar BRS Núbia foram coletados de duas regiões brasileiras e a composição detalhada de antocianinas foi utilizando cromatografia líquida de alta eficiência com detector de arranjo de diodo acoplada a sistema de ionização por eletronebulização e espectrômetro de massas multidimensional (CLAE-DAD-IES-EMⁿ). **Resultados:** Os resultados mostraram a presença de 22 antocianinas monoglicosiladas. Algumas variações foram observadas entre as safras: na S3, os compostos cy-3-cfglc e a versão *cis* de pn-3-acglc não foram detectados, enquanto a *cis*-pn-3-cmglc esteve ausente nas S1 e S2, mas presente na S3. A antocianina majoritária, malvidina-3-glicosídeo, foi predominante em todas as safras, com concentrações variando de $241,71 \pm 76,34$ a $669,04 \pm 211,55$ mg/kg. Após a produção do suco, houve uma redução de algumas antocianinas, especialmente a majoritária, que diminuiu de 52% para cerca de 44%, com aumento de antocianinas minoritárias. O tratamento térmico e a exposição ao oxigênio causaram degradação dos compostos, resultando em um produto final contendo $143,92 \pm 2,74$ mg/L de equivalentes de malvidina-3-glicosídeo. **Conclusão:** O estudo revelou que, embora o processamento resulte em uma redução significativa de algumas antocianinas, como a malvidina-3-glicosídeo, ainda é possível manter uma quantidade considerável de compostos fenólicos no produto final.

Palavras-chave: suco artesanal de uva; compostos fenólicos; antocianinas; cromatografia líquida de alta eficiência.

*Docente do Centro Universitário de Santa Fé do Sul-SP, Unifunec, adf.furlan@unesp.br

**Docente do Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos do Instituto de Biociência, Letras e Ciências Exatas de São José do Rio Preto, SP – Unesp, ellen.sl.vanzela@unesp.br