COMPOSTOS FENÓLICOS E ANTOCIANINAS DE BALAS MASTIGÁVEIS COM BAGAÇO DE UVA VINÍFERA

PE06200620/068

Kamila Alves dos Santos Valério (Discente - IFSul Câmpus Bagé) – Curso superior de Tecnologia em Alimentos – kamilavalerio.bg182@academico.ifsul.edu.br
Isabel Cristina Vaz Antunes (Discente - IFSul Câmpus Bagé) - Curso Superior de Tecnologia em Alimentos – isabelantunes.bg028@academico.ifsul.edu.br
Leandra Zafalon Jaekel (Docente colaboradora- IFSul Campus Bagé) – Curso Superior de Tecnologia em Alimentos – leandrajaekel@ifsul.edu.br
Sarah Lemos Cogo (Docente Orientadora - IFSul Campus Bagé) – Curso Superior de Tecnologia em Alimentos – sarahcogo@ifsul.edu.br

Campus Bagé

14ª JIC IFSul
JORNADA DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DO INSTITUTO FEDERAL SUL-RIO-GRANDENSE
2021

INSTITUTO FEDERAL Sul-rio-grandense

INTRODUÇÃO

Coprodutos da industrialização de uvas podem ter aplicação promissora na indústria alimentícia como ingredientes funcionais, já que o bagaço da vinificação constitui uma importante fonte de antioxidantes e fibras, aliado a um baixo custo, podendo agregar valor e ser um alimento com efeitos benéficos ao organismo (SILVEIRA et al., 2020).

Este trabalho tem como objetivo a elaboração de balas mastigáveis com o bagaço de uva e avaliação da concentração de compostos fenólicos totais e antocianinas totais no bagaço, polpa do bagaço e nas balas.

MATERIAIS E MÉTODOS

Tabela 1 - Formulação das balas com bagaço de uva

Ingredientes (%)	BSBU	BBUA	BBUAF
Açúcar	23,33	40	-
Açúcar Fit	-	-	20
Polpa de bagaço da uva	-	32,6	39,25
Água	40	6,7	6,7
Glicose	23,33	20	33,33
Saborizante de uva	6,20	0,7	0,7
Gordura vegetal	5	-	-
Corante	0,50	-	-
Gelatina	1,53	-	-
Ácido cítrico	0,1	0,05	0,05

Fonte: Adaptado de Vergara (2016).

BSB = Bala sem bagaço de uva; BBUA = Bala com bagaço da uva e açúcar comum; BBUAF = Bala com bagaço de uva e açúcar Fit

Compostos fenólicos totais: metodologia adaptada de Singleton e Rossi (1965).

Antocianinas totais: conforme método adaptado descrito por Lees e Francis (1972).

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Tabela 2 – Compostos bioativos do bagaço, da polpa de bagaço e das balas.

Análises	BU	PBU	BSBU	BBUA	BBUAF
Compostos Fenólicos Totais*	46,23±1,07^{a}	38,46±3,44^{b}	0,62±0,24^{d}	30,06±2,41^{c}	26,05±4,22^{c}
Antocianinas Totais **	56,98 ±1,15^{a}	41,98±3,16^{b}	7,82± 0,9^{d}	13,19±1,15^{c}	11,64± 1^{cd}

Médias de três repetições ± estimativa de desvio padrão. Letras minúsculas iguais na linha não diferem entre si pelo teste de Tuckey, a 5 % de probabilidade.*mg de ácido gálico 100g-1 ** mg de cianidina - 3 - glicosídeo 100g-1

Com a elaboração das balas com o bagaço, foi possível observar uma redução no teor de compostos fenólicos e antocianinas , no entanto, mesmo com uma redução do conteúdo inicial, pode-se observar que as balas com bagaço ainda apresentaram um alto conteúdo de fenóis e antocianinas, principalmente ao comparar com a bala sem o bagaço.

CONCLUSÃO

As balas elaboradas com bagaço de uva apresentaram teores de compostos bioativos que demonstram uma possível alegação de funcionalidade a um produto de calorias vazias.

Este estudo mostrou que o bagaço de uva é uma opção natural e inovadora como ingrediente a ser utilizado pela indústria de balas e confeitos.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

LESS, D.; H.; FRANCIS, F. J. Standarization of pigment analysis in cranberries. **Hortiscience,** v. 7, n. 1, p. 83-84, 1972.

SILVEIRA, M.; MEIRA, S.; FELIX, S.; GAUTÉRIO, F.; SANTOS, J. **A sustentabilidade do destino do bagaço da vinificação no Brasil.** 2020. 14p.

SINGLETON, V.L.; ROSSI, A. Analysis of total phenols and other oxidation substrates and antioxidants by means of folin-ciocalteu reagent. **Methods Enzymology**., v. 299, p. 152-178, 1965.

VERGARA, P. V. **Balas mastigáveis convencionais e de reduzido valor calórico formuladas com polpa de araçá vermelho, de araçá amarelo e de pitanga vermelha**. 104 p. Dissertação (Pós-graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos) – Universidade Federal de Pelotas, Pelotas, 2016.

REALIZAÇÃO

Caso o bolsista seja financiado pelo CNPq ou FAPERGS inserir o devido logo AQUI

propesp

INSTITUTO FEDERAL Sul-rio-grandense