

Determinação de substâncias fenólicas presentes em vinhos de baixo custo por CLAE e avaliação da atividade antioxidante.

Joyce Jamille Dias Borges (IC)¹, Thuany Cristiny Batista Feitosa (IC)¹, Rosilene Ribeiro de Sousa (IC)¹, Charllyton Luis Sena da Costa (PQ)^{1*}

¹Curso de Farmácia, Faculdade Facid/DeVry. Rua Veterinário Bugyja Brito, 1354, Horto Florestal, CEP 64052410, Teresina – PI

*charllyton@uol.com.br

Palavras Chave: Vinho tinto, fenólicos, resveratrol, ácido p-cumárico, antioxidante.

Introdução

O vinho tinto é uma bebida muito consumida entre as populações, por suas propriedades antioxidantes, sendo muito utilizada na profilaxia de doenças cardiovasculares. Estudos epidemiológicos recentes associam o consumo de substâncias da classe dos polifenóis com efeitos benéficos sobre a saúde humana¹. As substâncias fenólicas constituem importantes parâmetros de qualidade dos vinhos, influenciando nos caracteres organolépticos cor e sabor². As atividades benéficas atribuídas ao consumo moderado de vinho tinto geram demanda global pelo produto e determinam a produção e comercialização em grande escala de ampla gama de produtos com preços variando em uma ampla faixa, desde valores populares até cifras quase inacessíveis³. Desta forma, o presente trabalho teve por objetivo avaliar as substâncias fenólicas presentes em vinhos de baixo custo e suas atividades antioxidantes.

Resultados e Discussão

Amostras de oito vinhos com valores inferiores a 10 reais foram obtidas diretamente no comércio e analisadas quanto ao teor de fenóis totais pelo método de Folin-Ciocalteu, o potencial antioxidante pelo método do DPPH e foram determinados os perfis cromatográficos por CLAE.

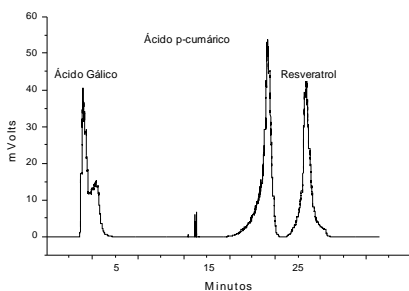


Figura 1. Cromatograma da mistura de padrões de três classes de substâncias fenólicas (1mg/mL).

Os perfis cromatográficos dos vinhos analisados apresentaram diferenças qualitativas evidentes, quanto aos fenólicos das classes dos ácidos hidroxibenzoicos (1), hidroxicinâmicos (2) e estilbenos (3), quando comparados com o cromatograma da Figura 1. Na Tabela 1 observa-se a que os principais componentes na maioria dos vinhos são derivados do ácido gálico e estilbeno.

Tabela 1. Fenólicos e potencial antioxidante de vinho de baixo custo.

	Fenóis Totais (mgEAG ±DP)	DPPH (% de inibição ± DP)	Classe de fenólicos
Vinho 1	166,2±14,5	57,6±3,7	3; 1
Vinho 2	227,4±7,0	80,2±2,8	3; 1
Vinho 3	207,3±0,9	77,4±4,5	3
Vinho 4	238,4±4,5	76,2±5,7	1
Vinho 5	341,9±3,7	79,3±3,5	1; 2
Vinho 6	211,3±2,7	75,9±2,3	1; 2
Vinho 7	242,4±4,7	86,6±2,6	3; 1
Vinho 8	251,3±15,2	86,7±3,9	3; 1; 2

Conclusões

Os vinhos de baixo custo analisados apresentam baixa diversidade de moléculas fenólicas, embora apresentem potencial antioxidante mediano.

Agradecimentos

Coordenação de Pesquisa e Pós-graduação Facid/DeVry

¹ Kaur, G. et al. *Thromb Res.* **2007**, *119*, 247.

² Burin, V. H. et al. *J. Chrom. Sci.* **2011**, *49*, 647.

³ Barros, J. A. C.; Campos, R. M. M.; Moreira, A. V. B.. *J. Brazilian. Soc. Food Nutr.* **2010**, *35*, 73.