

## RESUMO

SOUZA, Cilene de. **Substâncias bioativas de sucos de uva oriundos de sistemas orgânicos da agricultura familiar**. 2018, 77p. Tese (Doutorado em Produção Vegetal – áreas: proteção de plantas e agroecologia) – Universidade do Estado de Santa Catarina. Programa de Pós-Graduação em Produção Vegetal. 2018

O suco da uva tem sido descrito, atualmente, como um alimento de elevado potencial bioativo. Sua integração na dieta é capaz de prevenir doenças degenerativas como Alzheimer, mal de Parkinson, arteriosclerose, câncer, entre outras. A concentração de compostos bioativos nos sucos apresenta variações que são atribuídas a cultivar, forma de cultivo e condições ambientais. Pesquisas tem demonstrado que o suco de uva é rico em trans-resveratrol, quercetina e os demais polifenóis, comprovando seu efeito inibidor sobre células de carcinoma. No entanto, estes estudos mencionam o suco de uva comercial, desconhecendo-se o potencial de cada cultivar associado ao sistema orgânico. Além disso, a forma de cultivo da uva para suco vem adotando novas práticas tecnológicas com a finalidade de reduzir os riscos por intemperes como granizo, chuvas excessivas na colheita e perdas por enfermidades. Produtores tem adotado cobertura plástica sobre os vinhedos, o que pode reduzir a umidade na superfície folhar e a radiação solar incidente. Este fator promove uma mudança microclimática no interior do cultivo da videira, podendo alterar a fisiologia da planta. Como consequência, afeta a síntese de açúcares e de substâncias oriundas do metabolismo secundário como o resveratrol, a quercetina, e os demais polifenóis totais, entre outros. Esta pesquisa teve como objetivo, estudar a concentração de substâncias bioativas como trans-resveratrol, quercetina e polifenóis totais das principais cultivares de uva utilizadas na elaboração de sucos, suas características físico-químicas e o efeito do uso de cobertura plástica sobre a videira na concentração destes compostos em sucos orgânicos. A pesquisa constou da análise de amostras de suco de uva das cultivares Isabel, Bordô, Niágara branca, Niágara rosada, Concord e BRS Carmem. Os sucos foram provenientes de cinco agroindústrias familiares rurais produtoras e processadoras de suco de uva orgânico do Município de Antônio Prado e Garibaldi- Rio Grande do Sul e Rio do Sul – SC. A amostragem incluiu sistemas com cobertura e sem cobertura plástica. Foram coletadas vinte e quatro amostras de suco em garrafas de um litro de cada cultivar em cada agroindústria. Destas, foram retiradas cinco sub amostras para a realização das análises físico-químicas de sólidos solúveis totais (°Brix), acidez total titulável e pH e análises de resveratrol, quercetina e polifenóis totais. As análises foram realizadas na unidade de vinificação da UDESC- Lages e no Laboratório de Homeopatia e Saúde Vegetal da Estação Experimental Epagri-Lages, e Estação experimental de Itajaí, nas safras de 2014/2015 e 2015/2016. Os resultados evidenciam diferenças na concentração de resveratrol, quercetina e polifenóis totais entre as cultivares e diferenças na concentração de sólidos solúveis totais entre ambas. O cultivo da videira com uso de cobertura plástica promoveu um aumento do teor de sólidos solúveis totais e redução da acidez do suco proveniente desta forma de cultivo e reduziu a síntese de compostos fenólicos como resveratrol, quercetina e polifenóis totais.

**Palavras-chave:** Vitis labrusca. Suco de uva. Resveratrol. Quercetina. Polifenóis totais.