PLANEJAMENTO EXPERIMENTAL DA SECAGEM DE BAGACO DE UVA TANNAT: AVALIAÇÃO DA ATIVIDADE ANTIOXIDANTE

Nome dos autores:
DEAMICI, Kricelle M.; OLIVEIRA, Lucas; OLIVEIRA, Elizangela

Área do Conhecimento:
Ciências Agrárias

Palavras Chave: uva, planejamento experimental, atividade antioxidante

Resumo

O Rio Grande do Sul é o maior produtor nacional de uvas, com destaque para região da Campanha e Serra Gaúcha. Em conseqüência da elevada produção de vinhos, grandes volumes de resíduos da indústria vinícola são gerados, como o bagaço da uva, o qual é proveniente da prensagem após fermentação do mosto. A utilização deste subproduto na elaboração de novos produtos se torna viável, pois além de agregar valor comercial aos resíduos, eleva o valor nutricional do produto elaborado com ele. A partir deste contexto, o objetivo do trabalho foi utilizar a ferramenta do planejamento experimental para analisar a secagem do bagaço de uva Tannat fermentado e avaliar, na melhor condição proposta, a atividade antioxidante e a caracterização da farinha obtida. Os experimentos de secagem foram realizados em um secador de túnel com escoamento paralelo do ar. Empregou-se um planejamento fatorial 2^2 com ponto central, sendo as variáveis independentes estudadas a temperatura (50, 60 e 70°C) e a velocidade do ar (1, 1,5 e 2 m/s) e o teor de umidade final das amostra a variável dependente. O bagaço de uva foi caracterizado *in natura* e após a secagem na melhor condição avaliada, referente à umidade, proteínas, cinzas, lipídeos e carboidratos. A atividade antioxidante foi avaliada a partir do método DPPH. A análise da secagem mostrou que somente a temperatura foi significativa na resposta avaliada, e o produto apresentou características adequadas para elaboração da farinha de uva. A atividade antioxidante diminuiu com a temperatura, ou seja, foram encontrados valores superiores no bagaço da uva *in natura* em relação à farinha. A amostra após a secagem apresentou composição rica em nutrientes, sendo a farinha obtida, um produto de alta qualidade quanto aos parâmetros estudados.
.