

COMPOSIÇÃO CENTESIMAL DE FARINHA DE UVA ELABORADA COM BAGAÇO DA INDÚSTRIA VITIVINÍCOLA

OLIVEIRA, Fernanda M.; OLIVEIRA, Raquel M.; HERNANDES, J.V.
JACQUES, Andressa C.
fer.moroli@gmail.com

Evento: Congresso de Iniciação Científica
Área do conhecimento: Ciências Agrárias

Palavras-chave: bagaço de uva; secagem e aproveitamento

1 INTRODUÇÃO

Devido à grande produção de vinho e derivados, também se torna volumosa e expressiva a geração de resíduos. Os resíduos são constituídos, principalmente, por material orgânico biodegradável, e sua deposição gera sérios problemas ambientais. Com o advento da tecnologia atual torna-se possível uma maior reutilização dos subprodutos da vinificação, sendo diversos os produtos a se obter.

Em face do exposto, este trabalho objetivou determinar a composição centesimal da farinha obtida de bagaço da indústria vitivinícola.

2 REFERENCIAL TEÓRICO

Cerca de 95% dos vinhos brasileiros são produzidos no Rio Grande do Sul. Em 2004, o Estado produziu 245,32 milhões de litros de vinho (IBRAVIN, 2010). Na elaboração do vinho, o bagaço de uva é o principal subproduto e representa cerca de 20% do peso original das uvas. No Brasil, uma pequena parte deste resíduo é reutilizada para a produção de destilado viável de uva (conhecida como “grappa”), mas a maior parte é desperdiçada ou subutilizada para adubação do solo e complemento de ração animal (CAMPOS, 2005). A recuperação de compostos a partir dos rejeitos das indústrias de vinho e suco poderia representar um avanço significativo na manutenção do equilíbrio ambiental, visto que nas vinícolas as grandes quantidades de resíduos gerados causam sérios problemas de armazenagem, transformação ou eliminação, em termos ecológicos e econômicos. Esta situação explica o crescente interesse em explorar os subprodutos da vinificação (ALONSO et al., 2002).

3 MATERIAIS E MÉTODOS

A amostra utilizada foi bagaço de uva da variedade *Cabernet Sauvignon* obtida de uma indústria vitivinícola da região de Campanha, safra 2013, mantida sob congelamento a -18°C até o momento das análises no Laboratório de Processamento de Produtos de Origem Vegetal da Universidade Federal do Pampa no campus Bagé. Determinação da Composição Centesimal: umidade, proteínas, lipídeos, cinzas, fibras e carboidratos foram realizadas de acordo com metodologia do INSTITUTO ADOLFO LUTZ (2008).

4 RESULTADOS e DISCUSSÃO

Com relação a umidade, foi encontrado 22,03% onde pode-se observar que este resultado está acima do que a ANVISA preconiza para farinhas que é de 15%, porém foram usadas neste estudo as melhores condições de secagem utilizadas por Deameci e Oliveira (2013) na qual a temperatura que menos influenciou os compostos foi a de 70°C. Em relação ao conteúdo de cinzas, neste estudo foram encontrados teores de 3,69% porém não foi encontrado na literatura valores para farinha, porém Sánchez – Alonso et al. (2007; 2008) obtiveram teores de cinzas 2,4 a

13ª Mostra da Produção Universitária

Rio Grande/RS, Brasil, 14 a 17 de outubro de 2014.

3,5% para o bagaço de uvas tintas, valores pouco inferiores ao encontrados neste estudo. Para proteínas o teor encontrado na farinha, ficou abaixo (7,88%) dos valores encontrados por Ferreira 2010 (14,8 à 14,91%), sendo estes resultados bastante variáveis em função da cultivar, clima e métodos de cultivo. O teor de lipídeos encontrado na farinha de uva foi de 6,76 %. Segundo Hanganu et al. (2012) as sementes de uva possuem teores de lipídeos de 10 a 20%. Considerando que no bagaço estão presentes também cascas e engaço, sendo aceitável o valor inferior obtido.

Neste trabalho o teor de fibra para a farinha foi de 15,40%. De acordo com a ANVISA (1998), para fins de rotulagem, um alimento é considerado com alto teor de fibras quando possui um valor mínimo de 6% de produto sólido, sendo então a farinha um produto com alto teor. Os carboidratos foram determinados por diferença conforme preconiza a legislação, sendo que o resultado obtido foi de 44,24% e não foram encontrados dados na literatura para comparação, demonstrando a importância deste estudo.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Conclui-se que a utilização do subproduto da vinificação é viável para o enriquecimento com qualidade nutricional da alimentação humana, em função da composição centesimal, sendo a farinha do bagaço da uva uma rica fonte de fibras, sendo uma alternativa viável para diminuição do impacto ambiental e agregação de valor ao subproduto.

REFERÊNCIAS

ALONSO, A. M. et al. Determination of antioxidant activity of wine by-products and its correlation with polyphenolic content. **Journal of Agricultural and Food Chemistry**, v. 50, p. 5832-5836, 2002.

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA). Aprova o regulamento técnico referente à informação nutricional complementar. Portaria nº27, de 13 de janeiro de 1998. Diário Oficial da União, Brasília-DF, 16 jan.1998.

CAMPOS, L. M. A. S. Obtenção de extratos da uva Cabernet Sauvignon (Vitis Vinifera): Parâmetros de processo e modelagem matemática; **Departamento de Pós – Graduação em Engenharia de Alimentos Centro Tecnológico**, Florianópolis, 2005.

DEAMECI, K. M.; OLIVEIRA, L. C. Estudo da Viabilidade da Utilização de Subprodutos da Indústria Vitivinícola e Arrozeira para elaboração de Biscoito do tipo Cookie. Trabalho de Conclusão de Curso apresentado a Universidade Federal do Pampa, 2013.

FERREIRA, L. F. D Obtenção e caracterização de farinha de bagaço de uva e sua utilização em cereais matinais expandidos. Tese de doutorado, Universidade Federal de Viçosa, 2010. 132p.

INSTITUTO ADOLFO LUTZ. Métodos químicos-físicos para análises de alimentos. São Paulo. 4ª. ed. São Paulo Instituto Adolfo Lutz, 2008, 1020p.

HANGANU, A. et al. The compositional characterisation of Romanian grape seed oils using. **Food Chemistry**, v. 134, p. 2453-2458, 2012. IBRAVIN. Demonstrativo da Elaboração de Vinhos e Derivados de 2004 até 2009.

SÁNCHEZ-ALONSO, I. et al. Effect of grape antioxidant dietary fibre on the prevention of lipid oxidation in minced fish: evaluation by different methodologies. **Food Chemistry**, v. 101, p. 372-378, 2007.

SÁNCHEZ-ALONSO, I. et al. Antioxidant protection of white grape pomace on restructured fish products during frozen storage. **LWT- Food Science and Technology**, London, v. 41, n. 1, p. 42-50, 2008.