CONCENTRAÇÃO DE ÓLEO DE SEMENTE DE UVA EM DIFERENTES CV. DE UVAS FINAS

Gabriela Alves [1]

Hyoran Caius Genindo Barreto Martins [2]

Keila Garcia Aloy [3]

Lucas de Vargas dos Santos [4]

Suziane Antes [5]

Resumo:

O processo de elaboração de vinho gera, atualmente, aproximadamente 30% de resíduos do volume total de uva processada. O bagaço é o principal resíduo oriundo da vinificação e é composto por cascas e sementes. Sabe-se que a semente de uva é rica em óleo e este, por sua vez, têm sido largamente estudado por suas aplicações nos mais diversos setores da indústria, mas principalmente na de alimentos, fármacos e cosméticos. O objetivo deste trabalho é avaliar a concentração, em óleo, de sementes de diferentes variedades de uvas (Vitis vinífera). As sementes utilizadas para a extração do óleo foram removidas de bagas de uvas sãs e maduras intactas, no processo de caracterização da uva. Foram realizadas análises de número médio de sementes por baga (em 50 bagas), peso médio das sementes de 50 bagas e extração do óleo de semente (utilizando aparelho do tipo Soxhlet e solvente Éter de petróleo), para as cvs. Chardonnay, Merlot, Tannat, Alicante Bouschet e Touriga Nacional produzidas no município de Bagé-RS. A análise estatística de comparação de médias e análise de variância (Tukey 5%) foi realizada utilizando software statistix 10. As variedades com maior número de sementes por baga foram Touriga Nacional e Alicante Bouschet, entretanto, não houve diferença significativa no peso médio das sementes. A cv. que apresentou maior concentração de óleo por quilograma de semente seca foi a Alicante Bouschet.

Palavras-chave: Campanha Gaúcha, sustentabilidade, enologia, viticultura

Modalidade de Participação: Iniciação Científica

CONCENTRAÇÃO DE ÓLEO DE SEMENTE DE UVA EM DIFERENTES CV. DE UVAS FINAS

[1] Aluno de graduação. gabibber@gmail.com. Autor principal

[2] Aluno de graduação. hy.caius@gmail.com. Co-autor

[3] Estudante de graduação. keilaaloy18@gmail.com. Co-autor

[4] Estudante de graduação. lvs272@gmail.com. Co-autor

[5] Docente. suzianeantes@unipampa.edu.br. Orientador

CONCENTRAÇÃO DE ÓLEO DE SEMENTE DE UVA EM DIFERENTES CV. DE UVAS FINAS

O processo de elaboração de vinho gera, atualmente, aproximadamente 30% de resíduos do volume total de uva processada. O bagaço é o principal resíduo oriundo da vinificação e é composto por cascas e sementes. Sabe-se que a semente de uva é rica em óleo e este, por sua vez, têm sido largamente estudado por suas aplicações nos mais diversos setores da indústria, mas principalmente na de alimentos, fármacos e cosméticos. O objetivo deste trabalho é avaliar a concentração, em óleo, de sementes de diferentes variedades de uvas (*Vitis vinífera*). As sementes utilizadas para a extração do óleo foram removidas de bagas de uvas sãs e maduras intactas, no processo de caracterização da uva. Foram realizadas análises de número médio de sementes por baga (em 50 bagas), peso médio das sementes de 50 bagas e extração do óleo de semente (utilizando aparelho do tipo Soxhlet e solvente Éter de petróleo), para as cvs. Chardonnay, Merlot, Tannat, Alicante Bouschet e Touriga Nacional produzidas no município de Bagé-RS. A análise estatística de comparação de médias e análise de variância (Tukey 5%) foi realizada utilizando software statistix 10. As variedades com maior número de sementes por baga foram Touriga Nacional e Alicante Bouschet, entretanto, não houve diferença significativa no peso médio das sementes. A cv. que apresentou maior concentração de óleo por quilograma de semente seca foi a Alicante Bouschet.

Palavras-Chave: Campanha Gaúcha, sustentabilidade, enologia, viticultura