

## PERFIL DA OCRATOXINA A NO MOSTO DURANTE PROCESSO DE MICROVINIFICAÇÃO DE UVAS TINTAS

Nunes, E. O.<sup>1,2,4</sup>; Xavier, J. J. M.<sup>4</sup>; Furigo-Junior, A.<sup>2</sup>;  
Venâncio, A.<sup>3</sup> e Scussel, V. M.<sup>4</sup>

<sup>1</sup>Centro de Ciências Biológicas e da Saúde; Universidade do Oeste de Santa Catarina- Campus Videira – Brasil; <sup>2</sup>Departamento de Engenharia Química e de Alimentos; Universidade Federal de Santa Catarina – Brasil; <sup>3</sup>Centro de Engenharia Biológica, Universidade do Minho, Campus de Gualtar 4710-057, Braga – Portugal; <sup>4</sup>Departamento de Ciência e Alimentos – Laboratório de Micotoxicologia, Centro de Ciências Agrárias, Universidade Federal de Santa Catarina – Florianópolis, Brasil, e-mail : estela@unoescvda.edu.br

A vitivinicultura brasileira, nos últimos anos tem voltado sua atenção à produção de vinhos finos. Mudanças expressivas no perfil do consumidor de alimentos e bebidas são notórias, dentre os vários aspectos que primam pela qualidade, podemos citar a preocupação com a segurança alimentar. Essa mudança no mercado consumidor tem estimulado os vitivinicultores a agregarem novos elementos de qualidade aos vinhos nacionais. O Estado de Santa Catarina ocupa o terceiro lugar na produção nacional de uvas e o segundo na produção de vinhos. A qualidade de vinhos tem sido avaliada tradicionalmente pelas propriedades organolépticas. Através de métodos analíticos de alta sensibilidade e a introdução de novas práticas agrícolas, a presença de substâncias danosas à saúde como, resíduos de pesticidas e micotoxinas tem sido investigadas. A ocratoxina A (OTA) é uma micotoxina produzida por espécies de *Aspergillus* e *Penicillium* e a sua contaminação por OTA tem sido, atualmente, a maior questão na segurança nos vinhos. A União Européia N. 123/2005, estabelece limites de OTA para vinhos em 2,0 µg L<sup>-1</sup>. Considerando a importância de estudos que promovam a remoção da OTA dos vinhos, o comportamento da OTA na microvinificação foi avaliado, obedecendo ao padrão brasileiro para vinificação em tinto. Foram utilizados ±15 Kg de uvas tintas *vitis* viníferas para esse ensaio, das quais 1/3 das uvas estavam visivelmente doentes e o restante aparentemente sãs. A OTA foi determinada nas etapas: mosto inicial (MI), mosto fermentado (MF) e pós-1ª trasfega (PF1). A quantificação de MF e PF1 obedeceu ao método europeu de referência para vinhos (*European Standard prEN 1433*), que inclui, limpeza em coluna de imunoafinidade e detecção por HPLC com fluorescência. Para MI foi utilizado o método de Serra *et al.* 2004 que diferencia do método anterior somente no volume e tratamento da amostra. Para os testes de recuperação uma solução *spiking* foi adicionada na amostra a uma concentração final na amostra de 1,903 µg kg<sup>-1</sup>. As taxas de recuperação foram de 91, 86 e 92% para MI, MF e PF1, respectivamente. O limite de detecção no mosto foi de 0.003 µg kg<sup>-1</sup>. As concentrações obtidas foram de 2,28; 0,98 e 0,56 µg kg<sup>-1</sup> para o MI, MF e PF1, respectivamente. A taxa de remoção da OTA entre o MI e o MF foi de 57,01%, valores similares aos observados em estudo para vinho do Porto, porém, com adição de solução alcoólica de OTA. Entre o MF e a PF1 a remoção foi de 42,86%. O remanescente de OTA ao final das três etapas foi de 24,56%, evidenciando uma eficiência na remoção durante as principais operações unitárias avaliadas. Embora esse vinho não tenha sido chaptalizado, o processo de maceração vem a colaborar para maior extração da OTA. Presumivelmente, a maior concentração da OTA seja eliminada nos processos físicos de separação empregados durante a vinificação. Portanto, há que se destacar também, a importância da avaliação do resíduo sólido gerado pelo processamento, visto o emprego desse material elaboração de produtos para nutrição humana e animal.

**Palavras-chave:** vinho, segurança alimentar, ocratoxina A.

V CLAM & ENM'2006  
V CONGRESSO LATINO-AMERICANO  
**MICOTOXICOLOGIA**  
&  
**MICOTOXICOLOGIA**

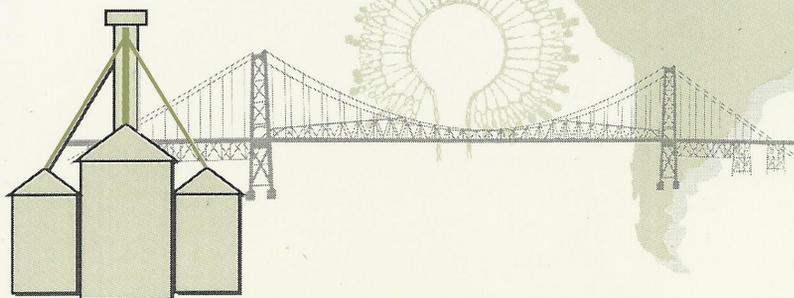
*Qualidade na América Latina do Século XXI"*

IV SAG-MERCOSUL  
IV SIMPÓSIO EM  
**ARMAZENAGEM**  
QUALITATIVA DE GRÃOS  
DO MERCOSUL

*Qualidade Total"*

Florianópolis  
SC  
BRASIL  
18 a 21 Junho  
de 2006

**LIVRO DE RESUMOS**



<http://www.labmico.ufsc.br/micotoxlatinam5>  
Hotel Jurerê Beach Village, Praia de Jurerê