



POTENCIAL FUNGICIDA DE EXTRATOS DE BAGAÇOS DE UVA DE DIFERENTES VARIEDADES

Virginia Tamiosso (BIC-UCS), Larissa Pereira Machado, Larissa Fernanda Finazzi da Costa, Sabrina Carra, Eloane Malvessi (Orientador(a))

Dada a rica composição dos bagaços de uva e a grande quantidade de resíduos gerados, a busca por tecnologias de reaproveitamento tem se intensificado. Uma abordagem promissora é a exploração dos compostos fenólicos, presentes nesses bagaços, como agentes fungicidas, agregando valor aos resíduos gerados durante o processamento de uvas. O objetivo deste trabalho foi investigar o uso de diferentes solventes na extração de compostos fenólicos de bagaços de uva Merlot, Pinot Noir e Chardonnay e, posteriormente, verificar a inibição de fungo fitopatogênico *Botrytis cinerea*. Os bagaços de uvas foram doados por duas vinícolas localizadas na Serra Gaúcha. A primeira etapa consistiu na secagem do bagaço bruto, realizada por liofilização, sendo, posteriormente, triturado em um liquidificador para reduzir a granulometria. Os solventes acetona, etanol e metanol foram utilizados nas extrações das amostras dos bagaços de uva na proporção de solvente:água (1:1 v/v), cuja mistura foi mantida a 60°C, sob agitação de 200 rpm, por 60 minutos. Posteriormente, as amostras foram filtradas a vácuo e os extratos resultantes foram armazenados em frascos de polipropileno a -18°C para posteriores análises. Para a avaliação do potencial fungicida, foram avaliadas 30 amostras (18 extratos e 12 controles negativos: dos solventes e dos extratos que foram realizados em duplicata). Para a avaliação da atividade antifúngica *in vitro*, foi adicionado 1 mL de cada extrato das variedades de uvas avaliadas e um disco de 4 mm de *B. cinerea* em meio BDA, incubado em estufa BOD a 28°C \pm 2°C, com fotoperíodo de 12 horas e umidade relativa de 70% \pm 10% por 7 dias. Após este período, foram realizadas medições diametralmente opostas para cada repetição utilizando um paquímetro digital. Os dados foram submetidos a análise descritiva, análise de variância e de regressão, com testes de médias de Tukey ($p < 0,05$). Efeito inibidor de *B. cinerea*, entre 95-100%, foi observado com o uso de extratos resultantes da extração com metanol e etanol. Os dados indicam que, além do solvente usado na extração, as condições operacionais como temperatura e agitação influenciam no teor de compostos fenólicos resultantes. Estudos qualitativos e quantitativos se tornam necessários para a comprovação dos efeitos antimicrobianos dos extratos de bagaço de variedades de uva regionais.

Palavras-chave: bagaço de uva, fungicidas, *Botrytis cinerea*

Apoio: UCS, CAPES, CNPq, FAPERGS