

CADEIA PRODUTIVA DA UVA

BELTRAME, Kameron
CAMPOS, Pietra
MOREIRA, Sany Elly
MADUREIRA, Eduardo Miguel Prata

INTRODUÇÃO

A uva *Vitis vinifera* é uma das frutas mais antigas cultivadas pelo ser humano, possuindo grande importância nutricional, econômica e científica. Rica em carboidratos, vitaminas, minerais e compostos bioativos, destaca-se principalmente pelo elevado teor de polifenóis, responsáveis por grande parte de seus efeitos antioxidantes. Por ser amplamente utilizada tanto para consumo in natura quanto para a produção de sucos e vinhos, a uva tornou-se objeto de diversos estudos que investigam suas propriedades funcionais e os benefícios associados ao seu consumo regular. Sua composição varia conforme a espécie, o clima e o manejo agrícola, tornando-a um alimento versátil e de alto valor biológico.

DESENVOLVIMENTO

As uvas apresentam uma composição química complexa, formada por açúcares, ácidos orgânicos, fibras e uma variedade de compostos fenólicos, como flavonoides, taninos e resveratrol. Esses componentes exercem ação antioxidante, contribuindo para a proteção das células contra danos causados pelos radicais livres. Além disso, estudos mostram que o consumo de uvas está relacionado à melhora da saúde cardiovascular, devido à capacidade de modular a inflamação, reduzir o estresse oxidativo e favorecer a função endotelial.



IMAGEM 01: Vinhedo ao entardecer

A casca e as sementes possuem concentrações elevadas de compostos bioativos, o que explica a utilização de extratos derivados desses tecidos em produtos nutracêuticos. O cultivo da videira também influencia diretamente a qualidade da fruta, pois fatores como tipo de solo, disponibilidade hídrica, intensidade solar e práticas de manejo determinam a quantidade de pigmentos, açúcar e compostos funcionais presentes nos frutos. Dessa forma, a uva não apenas se destaca como alimento de alta densidade nutricional, mas também como matéria-prima fundamental para pesquisas científicas, tecnologias alimentícias e sistemas produtivos sustentáveis.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A uva destaca-se como um alimento funcional devido ao seu perfil nutricional e potencial terapêutico. Seu consumo regular está associado a benefícios à saúde, incluindo proteção celular, melhora da circulação e contribuição para a prevenção de doenças crônicas. Dessa forma, seu estudo é relevante tanto para a nutrição quanto para a produção agrícola e científica.

REFERÊNCIAS

- Fernandes, F., et al. (2020). "Bioactive compounds in grape: Health benefits and extraction techniques." Trends in Food Science & Technology
- Garrido, J. & Borges, F. (2013). "Wine and grape extracts: Antioxidants in health and disease." Journal of Agricultural and Food Chemistry
- Georgiev, V., et al. (2014). "Antioxidant activity and polyphenol content in grapes and wine." Journal of Food Chemistry.
- Teixeira, A., et al. (2013). "Grape and wine phenolic compounds: Structure and biological properties." Food Research International