

EVOLUZIONE DEI COMPOSTI FENOLICI NEL PROCESSO DI APPASSIMENTO DELL'UVA

R. DI STEFANO, D. BORSA,
V. MELIA, D. DI BERNARDI, A. SPARACIO, B. FINA, S. SPARLA

RIASSUNTO

Durante il processo di appassimento al sole dell'uva "Zibibbo di Pantelleria", il tenore di polifenoli della buccia e della polpa subisce sensibili decrementi. Però nell'uva completamente disidratata sono ancora presenti i polifenoli dell'uva matura, anche se in rapporti diversi.

L'uva sovramaturata su pianta presenta una composizione polifenolica simile a quella dell'uva appassita al sole.

L'appassimento in locali coperti, ad efficiente circolazione d'aria e a bassa temperatura, porta a minori perdite di composti fenolici.

Inoltre si è messo in evidenza che, se si utilizzano uve previamente congelate, a causa della rottura delle membrane cellulari durante lo scongelamento per la preparazione del campione, le PPO portano all'ossidazione dei polifenoli della buccia e della polpa.

SUMMARY

During sun drying of "Zibibbo di Pantelleria" (sin. Muskat of Alexandria) grapes, the amount of skin and pulp phenolics remarkably decreases. In fully dried grapes all classes of grape phenolics, even if in different ratios, are present.

The overripened on vines grapes show a polyphenolic composition similar to that of sun dried ones.

Drying in efficiently ventilated rooms, at low temperature, leads to a minor decrease of the amount of phenolic compounds.

Moreover it has been found that, during sample preparation, because of the breaking of cellular membranes of the previously frozen grapes, PPO oxydize hydroxy cinnamoyl tartaric acids and the other phenolic compounds.