



ÁREA TEMÁTICA: Fitoquímica e atividade biológica *in vitro* de compostos bioativos de plantas medicinais.
NO. POSTER: 94

AVALIAÇÃO DO POTENCIAL ANTIOXIDANTE DA ESPÉCIE *Myrcia pubipetala*

Bruna Gonçalves Lopes¹, Ana Helena Loos Moritz², Michele Debiasi Alberton³
 1 Programa de pós-graduação em Química, Universidade Regional de Blumenau, Brasil;

brunaglopes184@gmail.com¹, anahelenaloos@hotmail.com², michele@furb.br³

1. INTRODUÇÃO

O gênero *Myrcia* é o segundo mais rico da família *Myrtaceae* com cerca de 770 espécies. Acredita-se que os radicais livres produzidos pelo estresse oxidativo em nosso organismo estejam envolvidos com o aparecimento de doenças como o Alzheimer. O presente estudo tem como objetivo validar o potencial antioxidante de extratos, frações e compostos de *Myrcia pubipetala*, através da avaliação por metodologias *in vitro*.

2. METODOLOGIA

A coleta da espécie *Myrcia pubipetala* foi realizada em março de 2020 no município de Blumenau – SC.

As folhas foram secas e maceradas em álcool 70% por 7 dias. O extrato seco (EB) foi ressuspenso em água e filtrado em celite. O sobrenadante foi particionado com solventes de diferentes polaridades para se obter as frações diclorometano (FDCM), acetato de etila (FAE) e aquosa (FAQ). O precipitado foi chamado de fração insolúvel (FIN).

O EB e frações foram analisadas por CCD e foram realizados ensaios de doseamento do conteúdo de fenólicos, flavonoides, antocianinas totais e catequinas.

Foi avaliada também a atividade antioxidante *in vitro* utilizando os métodos de captação do radical livre DPPH, potencial redutor de Fe³⁺ e capacidade sequestrante de óxido nítrico II.

3. RESULTADOS

Através da avaliação por CCD, foram identificados terpenos e alcaloides na (FIN); fenóis nas (FAE) e (FAQ) e flavonoides em todas as frações.

Tabela 1. Conteúdos de fenóis totais, flavonoides e antocianinas monoméricas.

	CF (mgAG g ⁻¹)	FLAVO (mgQue g ⁻¹)	ANTO mg g ⁻¹	CAT
EB	48,10 ± 1,9	8,30 ± 0,7	0,51	0,051 ± 0,002
FIN	19,94 ± 1,1	41,02 ± 7,9	0,56	0,040 ± 0,004
FDCM	33,47 ± 0,3	0 ± 0	0,60	0,009 ± 0,009
FAE	63,62 ± 2,0	26,86 ± 1,0	1,35	0,140 ± 0,003
FAQ	35,70 ± 8,0	0 ± 0	0,16	0,0 ± 0,003

CF: Fenólicos; FLAVO: flavonoides; ANTO: antocianinas; CAT: catequinas

Tabela 2. Captação do radical DPPH, potencial redutor Fe³⁺ e capacidade sequestrante de óxido nítrico II.

	DPPH IC ₅₀ (µg mL ⁻¹)	PR Fe ³⁺ (mgAA g ⁻¹)	Ox. Nítrico (mg /g ⁻¹)
EB	34,00 ± 2,6	333,99 ± 9,6	29,08 ± 0,1
FIN	208,63 ± 7,5	54,96 ± 11,0	29,23 ± 0,1
FDCM	160,56 ± 2,6	181,24 ± 6,5	0,0 ± 0,1
FAE	10,66 ± 0,8	786,46 ± 13,5	32,58 ± 0,1
FAQ	135,70 ± 18,7	76,32 ± 13,0	3,95 ± 0,1
Padrão	15,16 ± 0,9	--	24,23 ± 0,1

Padrão: BHT (DPPH), ácido ascórbico (óxido nítrico); * PR = potencial redutor

4. CONCLUSÕES

Conclui-se que a maior concentração de compostos fenólicos, flavonoides e antocianinas se encontram no (EB) e nas (FAE) e (FIN). No ensaio de DPPH, a (FAE) mostrou resultado melhor que o antioxidante padrão utilizado. No ensaio do potencial redutor Fe³⁺, os melhores resultados encontram-se no (EB-MP) e na (FAE), e no ensaio de óxido nítrico o (EB) e as (FAE) e (FIN) mostraram resultados melhores que o antioxidante padrão utilizado. Isso se deve a maior concentração de conteúdos fenólicos e flavonoides presentes no extrato e nessa fração, pois possuem ação antioxidante.

5. AGRADECIMENTOS

FAPESC, CNPq, FURB