

3 (27)

POTENCIAL ANTIOXIDANTE DA PARTIÇÃO HIDROETANÓLICA DE *Siparuna guianensis* AUBLET

Monique de Rezende Evangelista*; Jéssica Leiras Mota Conegundes; Maycon Alcântara de Almeida; Pedro Henrique Santos de Freitas; Elita Scio. *moniquevangelista.rez@gmail.com

Laboratório de Produtos Naturais Bioativos, Departamento de Bioquímica – ICB- Universidade Federal de Juiz de Fora, Juiz de Fora, MG, Brasil.

A espécie *Siparuna guianensis* Aublet, conhecida por negramina, é tradicionalmente utilizada no tratamento de dores e quadros inflamatórios¹. Deste modo, levando em consideração a participação das espécies reativas (ER) em distúrbios inflamatórios e utilizando como ferramenta o saber popular, este trabalho teve como objetivo avaliar o potencial antioxidante e determinar o perfil fitoquímico da partição hidroetanólica de *S. guianensis* (PHS). A atividade antioxidante foi avaliada pelos métodos do DPPH², do descolorimento do beta-caroteno³ e do fosfomolibdênio⁴. O perfil cromatográfico de PHS foi obtido por meio de CLAE-DAD. Foi utilizada fase reversa e a fase móvel variou de acetonitrila-água 5:95 (durante 5 min) para acetonitrila-água 18:82 v/v (durante 25 min). A detecção ocorreu no UV 330nm. No ensaio do DPPH, PHS e quercetina (nas concentrações de 100, 50 e 25 µg/mL) apresentaram percentuais de inibição (%) iguais a 63%, 49%, 41% e 95%, 95%, 95%, respectivamente. Já no método do beta-caroteno, o %I foi igual a 79%, 47%, 38% para PHS e 86%, 88%, 81% para a quercetina, nas mesmas concentrações utilizadas no DPPH. No teste do fosfomolibdênio, PHS (100 µg/mL) exibiu %I relativo à quercetina igual a 75%. Estes resultados são promissores e podemos atribuí-los à presença de substâncias com espectros de absorção UV característicos de flavonoides. Estes, por meio de suas hidroxilas fenólicas, apresentam a excelente função de doar hidrogênios participando da extinção das ER⁵. Portanto, deve-se ressaltar o potencial promissor da espécie *S. guianensis* frente o estresse oxidativo, o que contribui para o entendimento de seu uso popular como anti-inflamatório.

Agradecimentos: FAPEMIG, CAPES e CNPq.

Palavras-chave: CLAE; Produtos naturais.

¹Valentini, C.M.A et al. *Braz J Med Plant*, **2010**, 12, 96.

²Bondet, V. et al. *LWT - Food Sci Technol*, **1997**, 30, 609.

³Duarte, A.J.M. et al. *Ciênc Tecnol Aliment*, **2006**, 26, 446.

⁴Prieto, P. et al. *Anal Biochem*, **1999**, 269, 337.

⁵Merken, H.M.; Beecher, G.R. *J Agric Food Chem*, **2000**, 48, 577.