

COMPARAÇÃO DA CONSTITUIÇÃO FITOQUÍMICA E ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DA GARRAFADA DE CAROBINHA EM DIFERENTES TEMPOS DE ARMAZENAMENTO

VENCATO, S.B. ¹; CAMPELO, D. ²; FERRAZ, A.B.F. ²;

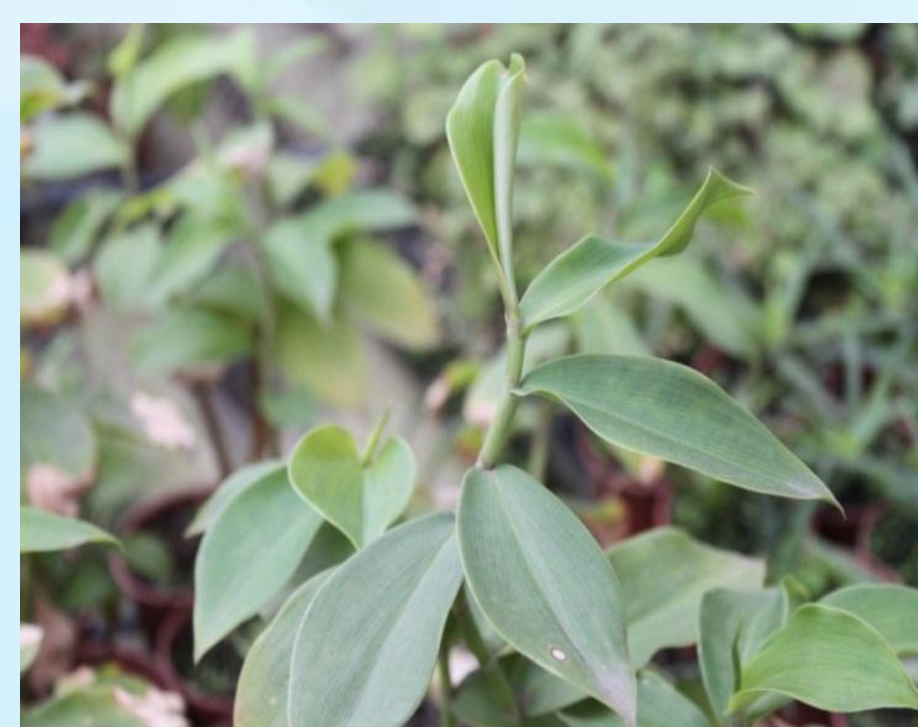
¹ Aluno de Graduação em Farmácia da Universidade Luterana do Brasil ; ² Programa de Pós-Graduação em celular e molecular aplicada à saúde; *suele.bierhals@gmail.com;

INTRODUÇÃO:

A garrafada de carobinha é um produto artesanal produzido no mercado municipal de Teresina-PI e vem sendo utilizado por pacientes renais crônicos em tratamento de hemodiálise que procuram um tratamento alternativo e complementar. A garrafada é composta por cinco plantas:



Caliandra fernandesii
(Carobinha)



Costus spiralis
(cana-da-india)



Endopleura uchi
(uchi-amarelo)



Hymenea courbaril
(jatobá)



Terminalia actinophylla
(chapada)

OBJETIVO:

O trabalho teve como objetivo comparar e analisar a constituição fitoquímica e atividade antioxidante da garrafada de carobinha em tempos diferentes de armazenamento.

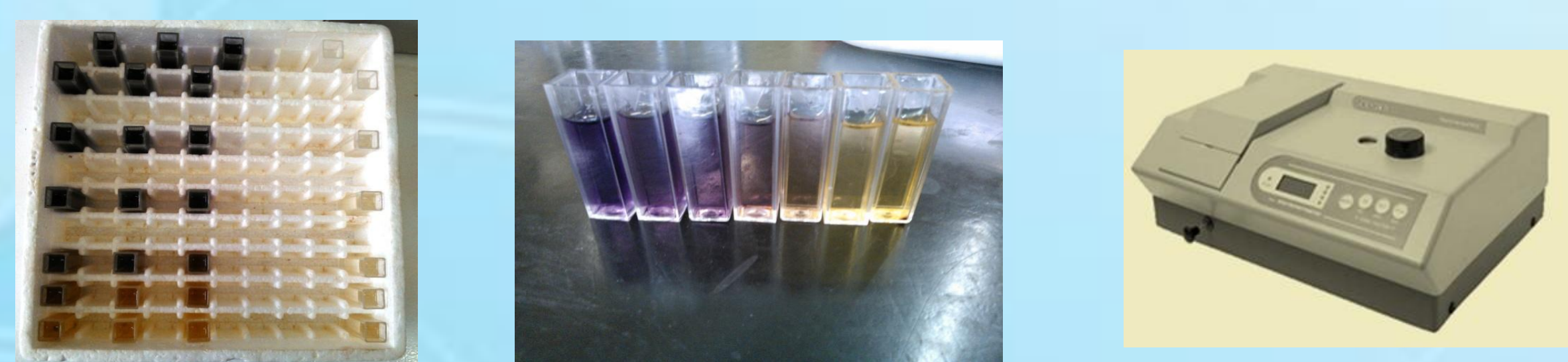
METODOLOGIA

Obtenção do extrato:



Doseamentos: O teor de compostos fenólicos e taninos totais foi quantificado através do método com Folin-Cicalteu (MILIAUSKAS) e para determinação de flavonoides totais utilizou-se cloreto de alumínio como agente cromogênico (WOISKY e SALATINO, 1998)

Avaliação do potencial antioxidante



APOIO:



Tabela 1: Resultado das análises quantitativas e DPPH das amostras de 1, 30 e 60 dias da garrafada de carobinha

	Garrafada 1 dia		Garrafada 30 dias		Garrafada 60 dias	
Flavonoides totais	3,29	0,08	3,92	0,02a	3,77	0,02b,c
Fenólicos totais	296,59	3,68	337,31	2,93a	289,91	2,10c
Taninos totais	112,15	8,22	109,72	5,01	83,58	4,82b,c
DPPH	49,48	1,39	46,78	3,03	55,95	0,99b,c
DPPH quercetina	18,22	2,22				

Valores apresentados como média e desvio padrão; apresentando significância estatística para Test *t* (*student*), com diferença estatística de $p < 0,05$ para todas as análises, representados pela letra (a) a diferença entre as garrafadas de 1 e 30 dias; (b) a diferença entre as garrafadas de 1 e 60 dias e (c) a diferença entre as garrafadas de 30 e 60 dias.

CONCLUSÃO

- Observou-se que o teor de compostos fenólicos totais presentes no extrato das garrafadas de 1, 30 e 60 dias apresentou diferença estatística aumentando de 1 dia para 30 dias e diminuindo de 30 para 60 dias, assim como o teor de flavonoides totais. O teor de taninos totais apresentou uma diminuição estatística somente quando comparamos as amostras de 1 e 30 dias com a de 60 dias.
- Contudo, observou-se uma degradação destes compostos no tempo de armazenamento, influenciando a diminuição da atividade antioxidante da amostra de 60 dias. Dessa forma, evidencia-se que o tempo de armazenamento influencia a atividade destes compostos presente na garrafada de carobinha.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- FALKENBERG, M.B; SANTOS, R.I.; SIMÕES, C.M.O. Introdução a análise fitoquímica. In: SIMÕES, C.M.O. et al. **Farmacognosia: da planta ao medicamento**, 6 ed., Porto Alegre/ Florianópolis: Editora da UFRGS/ Editora da UFSC, p. 165-181, 2007.
- MENSOR, L. L.; MENEZES, F. S.; LEITÃO, G. G.; REIS, A. S., DOS SANTOS, T. C.; COUBE, C. S.; LEITÃO, S. G. Screening of Brazilian plant extracts for antioxidant activity by the use of DPPH free radical method. **Phytotherapy Research**, v.15, p.127-130; 2001.
- MILIAUSKAS, G.; VENSKUTONIS, P.R.; van Beek, T.A. Screening of radical scavenging activity of some medicinal and aromatic plant extracts. **Food Chemistry**, v. 85, p. 231-237, 2004.
- WOISKY, RG; SALATINO, A. Analysis of propolis: some parameters and procedures for chemical quality control. **Journal of Apicultural Research**, v.37, p. 99-105, 1998.