

CARACTERIZAÇÃO FITOQUÍMICA E AVALIAÇÃO DA ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DE PREPARAÇÕES FITOTERÁPICAS DE *Cordia salicifolia*

Simone Rocha de Oliveira¹; Karina Ferrazoli Devienne Vicentine²

¹Universidade Federal do Triângulo Mineiro. (simonerocha375@gmail.com)

²Universidade Federal do Triângulo Mineiro. (karina.vicentine@uftm.edu.br)

A utilização de produtos naturais como método terapêutico tem sido relatada há milhares de anos e foi a base do desenvolvimento dos fármacos. Atualmente, há grande interesse científico nos polifenóis, um grupo heterogêneo de substâncias fitoquímicas que apresentam grande variedade estrutural e diversas propriedades biológicas. Dentre seus principais benefícios destacam-se ação cardioprotetora, modulação da resposta inflamatória, efeito anti-envelhecimento, além da melhora na cognição, memória e aprendizagem. Acredita-se que tais efeitos biológicos estejam relacionados ao potencial antioxidante que apresentam, pois sequestram espécies reativas de oxigênio e nitrogênio, além de quelar metais envolvidos na geração de radicais livres. Os compostos fenólicos podem ser consumidos *in natura*, sob a forma de chás e preparações ou serem submetidos a formulações. Dentre as plantas medicinais utilizadas pela população está a *Cordia salicifolia* (sinonímia *Cordia ecalyculata*), popularmente conhecida como porangaba e muito consumida como suplemento alimentar e em dietas para emagrecimento. Atualmente, sabe-se que o sobrepeso e a obesidade são condições multifatoriais relacionadas ao desenvolvimento do estresse oxidativo e contribuem para o aparecimento de outras comorbidades. Esse estudo objetivou quantificar compostos fenólicos totais e grupos fitoquímicos de duas preparações de *C. salicifolia*, além de avaliar a capacidade antioxidante e identificar a espécie radicalar sequestrada. As folhas de porangaba foram submetidas a infusão em água e maceração em álcool etílico para obtenção dos extratos aquoso (EA) e etanólico (EE), respectivamente. A quantificação de fenóis totais e de grupos fitoquímicos funcionais (taninos, flavonóis e flavonas, flavanonas) foi realizada por espectrofotometria. A atividade antioxidante dos extratos foi determinada pela técnica do DPPH e a capacidade de neutralização das espécies reativas $\cdot\text{OH}$, H_2O_2 e NO foi avaliada por ensaios enzimáticos e/ou colorimétricos. Os resultados mostraram que o método de infusão apresentou maior eficiência na extração de compostos fenólicos totais, sendo verificadas quantidades maiores de taninos, flavonol e flavonas no EA em comparação ao EE, no entanto, nesta preparação foi evidenciado maior conteúdo de flavanonas. Ambos extratos possuem potencial antioxidante, sendo o EA mais eficaz em sequestrar NO , $\cdot\text{OH}$ e H_2O_2 , resultado que pode estar relacionado ao maior conteúdo de polifenóis presentes nesta preparação. Considerando o uso etnofarmacológico e a capacidade antioxidante da porangaba, a utilização do EA para redução ponderal é promissora, visto que pode minimizar os efeitos deletérios do estresse oxidativo relacionado à obesidade. Além disso, o chá (EA) é a forma mais comum de consumo de plantas medicinais, facilitando a adesão dos pacientes ao tratamento com *C. salicifolia*.

Palavras-chave: *Cordia salicifolia*, porangaba, polifenóis, atividade antioxidante.

Agradecimentos: O presente trabalho foi realizado com apoio da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior - Brasil (CAPES) - Código de Financiamento 001 e da UFTM.