



## POTENCIAL ANTIOXIDANTE DO EXTRATO BRUTO HIDROALCOÓLICO DA ESPÉCIE *Eugenia catharinensis* D. Legrand

Julia Freire de Sá<sup>1\*</sup>, Flávia de Mello<sup>2</sup>, Michele D. Alberton<sup>2</sup>.

<sup>1</sup>Bolsista de Iniciação Científica pelo programa PIBIC/FURB e Graduanda do curso de Farmácia, Universidade Regional de Blumenau, SC, Brasil. <sup>2</sup>Departamento de Ciências Farmacêuticas, Universidade Regional de Blumenau, SC, Brasil. \*jufreisa@gmail.com.

### INTRODUÇÃO

Os efeitos de espécies oxidantes sobre o organismo podem causar uma série de patologias, incluindo câncer, doenças hepáticas, aterosclerose e envelhecimento. Estes efeitos são resultantes da oxidação de componentes celulares por compostos conhecidos como radicais livres. Muitos compostos de origem vegetal apresentam propriedades antioxidantes. A família *Myrtaceae* possui cerca de 100 gêneros e dentre eles o gênero *Eugenia* compreende cerca de 400 espécies, sendo bastante interessante do ponto de vista químico e farmacológico por apresentarem estas propriedades. A espécie *Eugenia catharinensis* é amplamente encontrada no estado de Santa Catarina, sendo popularmente chamada de “guamirim”. Estudos mostram a presença de compostos fenólicos nesta planta. O objetivo deste trabalho foi avaliar a composição química do extrato das folhas de *Eugenia catharinensis*, através da avaliação quantitativa de compostos fenólicos e flavonoides do extrato hidroalcoólico e seu potencial antioxidante, por meio de metodologias espectroscópicas *in vitro* e correlacionar os compostos fenólicos e flavonoides presentes no extrato com a atividade antioxidante observada.

### MATERIAL E MÉTODOS

O extrato foi obtido por meio da maceração da planta seca com solução hidroalcoólica 70%. A atividade antioxidante foi avaliada por meio da capacidade sequestrante do radical livre

DPPH, do potencial redutor e da avaliação da peroxidação lipídica. O estudo fitoquímico do extrato das folhas foi determinado através do teor de fenóis e flavonoides.

### RESULTADOS

O extrato bruto hidroalcoólico obteve rendimento de 5,57% e através deste foi realizada a determinação do teor de fenóis e flavonoides totais que tiveram os resultados de: 1028,92 ± 29,1 mgAG g<sup>-1</sup> 35,56 ± 2,38 mgQUE g<sup>-1</sup>, respectivamente. A atividade antioxidante foi avaliada pelos seguintes testes com seus respectivos valores: captação do radical livre DPPH com valor de IC<sub>50</sub> = 16,91 ± 0,57 µg mL<sup>-1</sup>, potencial redutor do íon férrico apresentou valor expresso em 151,13 ± 6,83 mgAA g<sup>-1</sup>, e a atividade antioxidante no sistema beta-caroteno/ ácido linoleico a amostra obteve valor representado por 34,38 ± 6,25 % de inibição da peroxidação lipídica.

### CONCLUSÕES

Pode-se concluir que a espécie estudada apresenta atividade antioxidante significativa e isso pode ser associada a presença principalmente de compostos fenólicos e flavonoides encontrados.

### AGRADECIMENTOS

FURB.

