



QUANTIFICAÇÃO DE FENÓIS E FLAVONOIDES TOTAIS E ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DOS EXTRATOS DE *Eugenia catharinensis*

Mello, F.; Paganelli, C. J.; Alberton, M. D.

Centro de Ciências Farmacêuticas, Universidade Regional de Blumenau, SC, Brasil. *flavia.demello@hotmail.com

Introdução: A espécie *Eugenia catharinensis* D. Legrand é uma árvore endêmica encontrada no Paraná e Santa Catarina, faz parte da família Myrtaceae, a qual possui uma abundância de espécies, principalmente do gênero *Eugenia*. Este gênero possui atividades farmacológicas interessantes devido à alta quantidade de compostos fenólicos existentes, os quais, atualmente são considerados uma das fontes mais promissoras de antioxidantes naturais, prevenindo diversas doenças ocasionadas pelo estresse oxidativo. Desta forma, este trabalho teve como objetivo quantificar os fenóis e flavonoides bem como, avaliar a atividade antioxidante dos extratos de *E. catharinensis*. **Métodos:** As folhas da espécie foram secas, moídas e maceradas separadamente por sete dias em etanol 70% (EBH), acetato de etila (EAE) e diclorometano (EDCM). Os compostos fenólicos e flavonoides foram determinados por método espectrofotométrico usando o reagente Folin-Ciocalteu e cloreto de alumínio, utilizando ácido gálico e quercetina como padrão, respectivamente. A avaliação da atividade antioxidante foi realizada *in vitro*, utilizando os métodos da captação do radical livre DPPH e pela determinação da inibição da peroxidação lipídica, baseado na descoloração (oxidação) do β -caroteno induzida pelos produtos da degradação oxidativa do ácido linoleico. **Resultados:** Em relação aos compostos fenólicos totais, o EBH obteve a maior quantidade de fenóis, (1028,92 mg de ácido gálico por g de extrato (mg AG/g)), seguido do EAE (908,15 mg AG/g) e EDCM (199,44 mg AG/g). Para o teste de flavonoides, obteve-se maior concentração no EAE (39,37 mg de quercetina por g de extrato (mg QUE/g)), seguido do EBH (35,56 mg QUE/g) e EDCM (13,81 mg QUE/g). Para atividade a captação do radical livre DPPH, o EBH foi o que apresentou maior potencial de captação de radicais livres, com 97,4% de inibição, seguido do EDCM (95,9%) e EAE (94,5%). Já para o teste de inibição da peroxidação lipídica, o EAE inibiu em maior porcentagem a peroxidação do ácido linoleico (61,3%) seguido do EBH (58%) e EDCM (44,8%), os quais apresentaram atividade considerada mediana comparado ao antioxidante sintético usado como controle positivo, BHT (95,4%). **Conclusão:** Ao analisar os resultados, observa-se que a espécie em estudo apresentou abundância de compostos fenólicos e que a atividade antioxidante foi considerada promissora, principalmente nos extratos EAE e EBH. Observa-se ainda que a quantidade de compostos fenólicos em cada extrato estudado está diretamente ligada à capacidade antioxidante, ou seja, os extratos com maiores teores de fenóis apresentaram-se de forma mais eficiente como agentes antioxidantes.

Apoio financeiro/Agradecimentos: CAPES, FURB.