

Estudo fitoquímico, análise de flavonoides por CLAE e avaliação do potencial antioxidante do extrato e frações obtidos do caule da *Poincianella bracteosa*.

Erica Porto Fernandes¹; Caroline Nunes Batista²; Simone Andrade Gualberto³.

1. Estudante de IC pela Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia - UESB; *ericaportofernandes@hotmail.com

2. Graduanda em Química bacharelado pela Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia – UESB.

3. Prof.^a. D.^{ra}./Orientadora DCEN – UESB.

Palavras Chave: Plantas medicinais; antioxidantes; Caatinga.

Introdução

As plantas produzem um ou vários princípios ativos, muitos dos quais apresentam propriedades farmacológicas, podendo agir no combate e prevenção de doenças. Atualmente, os cientistas reconhecem que, na Caatinga, existem cerca de 400 espécies utilizadas medicinalmente para os mais diferentes problemas de saúde (ALBUQUERQUE et al., 2002). A *Poincianella bracteosa* (Fabaceae) pertencente ao gênero *Poincianella*, muito difundida no bioma caatinga, é uma planta muito utilizada por comunidades do semiárido nordestino para fins medicinais.

Resultados e Discussão

O extrato etanólico foi submetido ao estudo fitoquímico para a detecção das principais classes de metabólitos secundários utilizando a metodologia de MATOS, 1997, e SIMÕES et al., 2004. Os resultados indicaram a presença de flavonas, flavonóis, xantonas e alcaloides no extrato.

Para realizar o teste do potencial antioxidante do extrato e das frações, foi utilizada a metodologia descrita no comunicado técnico 127 da Embrapa (2007) para o método DPPH e para o método do FRAP a metodologia descrita por Rufino et al. (2006). Os mesmos testes foram realizados para os padrões positivos BHT e quercetina. Os resultados estão expressos na Tabela 1.

A fração acetato de etila obtida do extrato etanólico foi a que apresentou o maior potencial antioxidante. Esta amostra passou por um processo de purificação em coluna de sílica C18 e posteriormente as frações obtidas foram analisadas cromatografia líquida de alta eficiência para possibilitar a identificação de flavonoides substâncias com ação antioxidante.

Figura 1. Perfil cromatográfico obtido para um flavonol analisado por CLAE.

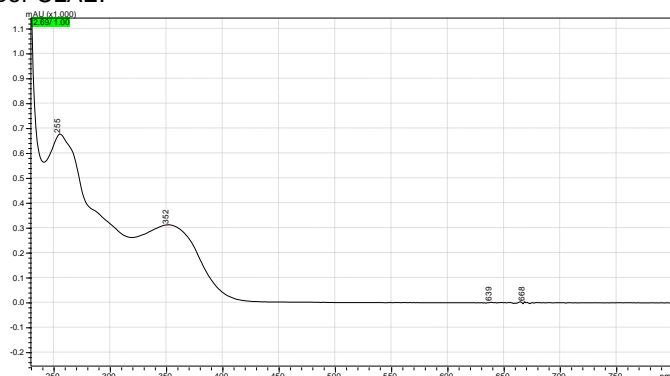


Tabela 1. resultados para os testes com DPPH e FRAP do extrato etanólico e frações obtidas do caule da *Poincianella bracteosa*.

Amostras	DPPH Resultado expresso em g amostra /g DPPH	FRAP Resultado expresso em mg Fe ²⁺ / g de amostra
FAE	16,2	22, 33
FHA	17,7	11, 81
FD	23,4	5, 36
EE	24,6	9, 68
FH	731,17	2, 89
BHT	19,5	63,6
Quercetina	13,6	83,5

FAE: Fração acetato de etila; EE: extrato etanólico; FD: fração diclorometânica; FHA: fração hidroalcoólica; FH: fração hexânica. BHT: Butilhidroxitolueno

Conclusões

Os resultados demonstram que o extrato e frações obtidos do caule da *Poincianella bracteosa* possuem potencial antioxidante, sendo a fração acetato de etila a mais ativa nos ensaios realizados, possivelmente devido à presença de maior quantidade de flavonoides encontrados nesta fração.

Agradecimentos

À Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia pela disponibilização da infraestrutura para a realização dos trabalhos e pelo apoio financeiro. E à Fapesb pelo financiamento do projeto.

Referencial teórico:

MATOS, F. J. A. Introdução a fitoquímica experimental. 2. ed. Fortaleza: Edições UFC, 1997. 141 p.

RUFINO, M. S. M. et al. Metodologia Científica: Determinação da Atividade Antioxidante Total em Frutas pelo Método de Redução do Ferro (FRAP). Comunicado Técnico On line Embrapa 125. Fortaleza, CE. Dezembro, 2006.

RUFINO, M. S. M. et al. Metodologia científica: Determinação da atividade antioxidante total em frutas pela captura do radical livre DPPH. Comunicado Técnico On line Embrapa 127. Fortaleza, CE. Julho, 2007.

