

E. Ciências Agrárias - 7. Ciência e Tecnologia de Alimen - 1. Ciência de Alimentos

PÓ COMERCIAL DE *Hoodia gordonii*: constituintes químicos

Pricila Maria Batista Chagas, bolsista do PIBIC/FAPEMIG¹

Angelita Duarte Corrêa, Orientadora - DQI¹

Chrystian Araújo Pereira, Doutorando - DQI¹

Juliana Arriel Torres, bolsista do CNPq¹

1. Universidade Federal Lavras

RESUMO:

O pó de *Hoodia gordonii* foi comercializado livremente no Brasil durante alguns anos com o proposto efeito inibidor de apetite e redutor de peso, sem que houvesse comprovações científicas para garantir seu uso seguro. Nesta pesquisa, determinou-se a composição centesimal e análise de carotenoides. A pesquisa foi desenvolvida no Laboratório de Bioquímica do Departamento de Química da UFLA. Utilizaram-se duas amostras comerciais do pó de *Hoodia gordonii* (PHG) de lotes diferentes, denominadas amostra A e B. O teor de umidade das amostras A e B foram de: $5,07 \pm 0,53$ e $0,93 \pm 0,10$, respectivamente. As amostras A e B apresentaram os seguintes resultados (média de triplicata \pm desvio padrão), respectivamente, em g 100 g⁻¹ de matéria seca: açúcares: totais $6,31 \pm 0,59$ e $6,90 \pm 0,40$, redutores $4,61 \pm 0,41$ e $4,37 \pm 0,33$ e não-redutores $2,14 \pm 0,30$ e $2,32 \pm 0,26$; amido: $48,25 \pm 0,75$ e $49,19 \pm 0,44$ e extrato etéreo: $0,24 \pm 0,02$ e $0,20 \pm 0,04$. Vitamina C, β -caroteno e ácido oxálico não foram detectados. Em relação a estes constituintes praticamente, não houve diferença entre os dois lotes de amostras. A pouca disponibilidade de plantas nativas e a escassez do cultivo comercial aliadas à recente popularidade mundial da *H. gordonii* como suplemento dietético tornaram a adulteração dos extratos comercializados um grande problema. A limitada oferta e a crescente demanda pela planta aumentam significativamente a possibilidade de adulteração dos produtos comercializados como *H. gordonii*, configurando-se o gênero *Opuntia* como um dos principais e possíveis adulterantes. A análise de amido revelou teores semelhantes aos descritos na literatura para *O. ficus*. Outra hipótese a ser considerada com relação ao amido é a investigação de sua presença no PHG como constituinte natural do extrato ou como ingrediente inativo adicionado no momento do preparo e manipulação do extrato, com a função de complementar o volume das cápsulas. O elevado teor de amido é sugestivo, mas insuficiente para afirmar que as amostras foram adulteradas ou são desprovidas do efeito terapêutico proposto. Tal hipótese deve ser investigada com auxílio de ensaios para a determinação da presença do princípio ativo P57 (inibidor de apetite) por cromatografia líquida de alta eficiência e ensaios biológicos para avaliação da toxicidade e eficácia após uso crônico dos extratos.

Palavras-chave: *Hoodia gordonii*, constituintes químicos, inibidor de apetite.