

**PROSPECÇÃO FITOQUÍMICA DE FOLHAS E FRUTOS DE *Leandra australis***Aline Martins Nunes<sup>1</sup>, Luiz Alberto Kanis<sup>2</sup>

1. Estudante de mestrado em Ciências da Saúde da Universidade do Sul de Santa Catarina - UNISUL; \*alinemn2016@gmail.com

2. Pesquisador do Depto.de Ciências da Saúde da Universidade do Sul de Santa Catarina, UNISUL, Tubarão/SC - Orientador

**Introdução**

Entre as plantas com grande potencial para o desenvolvimento de novos produtos nutracêuticos e farmacêuticos, encontra-se a espécie *Leandra australis*. Esta planta produz alta quantidade frutos de coloração roxa ricos em antocianinas e flavonóides<sup>1</sup> e também grande quantidade de folhas ricas em polifenóis, porém, nenhum estudo foi conduzido com esta planta com fins de produção de extratos padronizados. Este estudo pretende realizar a prospecção fitoquímica para utilização industrial da espécie *Leandra australis*.

**Resultados e Discussão**Caracterização de folhas:

Folhas de *Leandra australis* foram coletadas na região de Furnas, Cidade Orleans, SC. Em seguida foram secas a temperatura ambiente. As folhas foram moídas e tamisadas a 500 µm. Foram produzidos extratos na relação planta : solvente 1:10 pelo processo de maceração dinâmica por 3 e 6 horas a temperatura ambiente. Os extratos foram filtrados e foi determinado gravimetricamente o teor extrativo em %, o teor de polifenóis totais de acordo com o método Folin-Ciocalteu<sup>2</sup> e o teor de antocianinas de acordo com o método de ph diferencial<sup>3</sup>.

**Tabela 1: Teor extrativo e polifenóis totais do extrato das folhas de *Leandra australis*.**

Solvente Extrator	Teor extrativo (% ± dp)	
	Tempo (Horas)	
Etanol:Água (%)	3	6
100/0	10,64 ± 0,69	10,17 ± 0,35
50/50	19,44 ± 0,16	18,04 ± 0,40
0/100	14,81 ± 0,43	14,65 ± 0,77
	Polifenóis Totais (mg/g ± dp)	
100/0	84,53 ± 6,49	73,58 ± 12,47
50/50	76,54 ± 1,65	62,92 ± 3,41
0/100	38,49 ± 2,83	33,26 ± 3,78

Os resultados demonstram que a mistura etanol : água (50/50) favoreceu a maior extração de substancia totais. O aumento do tempo de 3 para 6 horas não favoreceu o aumento da extração de substâncias totais. O solvente que melhor extraiu os polifenóis das folhas foi etanol. Em relação as antocianinas, as quantidades são inferiores ao limite de detecção do método espectrofotométrico.

Caracterização dos frutos:

Frutos frescos maduros de *Leandra australis* foram coletados na região de Furnas, Cidade Orleans, SC. Em seguida foram lavados, triturados com água na relação 1:5, o produto foi filtrado, congelado e liofilizado para

obtenção do extrato chamado ELA. O rendimento extrativo foi calculado gravimetricamente e o teor de polifenóis totais e antocianinas determinado espectrofotometricamente como descrito na caracterização das folhas.

**Tabela 2: Rendimento extrativo, polifenóis totais e antocianinas por pH diferencial do extrato dos frutos de *Leandra australis*.**

Rendimento extrativo (%)	Polifenóis totais (mg/g)	Antocianinas (mg/100g)
6,08	50,86	244

O rendimento extrativo a partir do fruto foi inferior ao observado para folhas, fato explicado pela maior quantidade de água existente nos frutos. A concentração de polifenóis totais encontrada no extrato aquoso do fruto é superior aquele observado para o extrato de folhas com o mesmo solvente. Isto indica uma maior quantidade de polifenóis hidrossolúveis no fruto. Em relação as antocianinas, o extrato obtido apresenta uma concentração superior a extratos de outras plantas brasileiras como o açaí<sup>4</sup>.

**Conclusões**

As folhas da espécie *Leandra australis* são ricas em compostos fenólicos, porém, apresentam baixa concentração de antocianinas. Desta forma, a exploração desta será direcionada para identificação dos principais polifenóis para futura exploração desta matéria prima vegetal. Os frutos demonstram ser potencial fonte para produção de extratos ricos em antocianinas.

**Palavras-chave**

*Leandra australis*, antocianinas, caracterização.

**Autorização legal  
Instituição de apoio**

Universidade Do Sul De Santa Catarina - UNISUL

**Referências**

- Boeger MRT, Kaehler M, Júnior JCF de M, Gomes MZ, Oliveira L da S, Chaves CRM, et al. Estrutura Foliar de Seis Espécies do Subosque de um Remanescente de Floresta Ombrófila Mista. *Hoehnea*. 2016;33(March):521–31.
- Everette JD, Bryant QM, Green AM, Abbey YA, Wangila GW, Walker RB. Thorough study of reactivity of various compound classes toward the Folin-Ciocalteu reagent. *J Agric Food Chem*. 2010 Jul 28;58(14):8139–44.
- Giusti, M. y Wrolstad R. Characterization and measurement of anthocyanins by UV- Visible spectroscopy. *Curr Protoc Food Anal Chem*. 2005;19–31.
- Kuskoski EM, Asuero AG, Morales MT, Fett R. Frutos tropicais silvestres e polpas de frutas congeladas: atividade antioxidante, polifenóis e antocianinas. *Ciência Rural*. 2006;36(4):1283–7.