

**ESTUDO FITOQUÍMICO DA POLPA DO FRUTO DE *Dipteryx alata* Vogel (BARU)**  
NUNES, Ricardo Ferreira<sup>1</sup>; SIQUEIRA, Ana Paula Nascentes de Deus Fonseca<sup>2</sup>.

<sup>1</sup>Graduando, Curso de Farmácia do Centro Universitário de Patos de Minas

<sup>2</sup>Professora, Mestre do Centro Universitário de Patos de Minas

*Dipteryx alata* Vogel (Baru) pertence à família Fabaceae e é a única espécie deste gênero com ocorrência no bioma do Cerrado. Dentre as propriedades medicinais, pode-se destacar: antirreumático, propriedades sudoríferas, tônicas, reguladoras da menstruação e antiofídica. Há inúmeros trabalhos que descrevem o potencial alimentício e medicinal do óleo extraído da semente de Baru. Entretanto, a literatura carece de dados a respeito da constituição fitoquímica e, conseqüentemente do potencial cosmético da polpa de Baru. Na cidade de Patos de Minas (MG) há uma micro empresa que produz mudas desta espécie para reflorestamento. Durante o processamento do Baru, a polpa é desprezada gerando um resíduo passivo ambiental. Vislumbrando a aplicabilidade na área cosmética diminui-se a quantidade de resíduo despejada no meio ambiente. Portanto, o presente trabalho teve como objetivo geral realizar o estudo fitoquímico da polpa do fruto de *Dipteryx alata* Vogel. Os frutos do Baru foram coletados na cidade de Patos de Minas, MG. A identificação qualitativa dos grupos químicos presentes na polpa de *Dipteryx alata* Vogel foi realizada de acordo com a metodologia desenvolvida por Moreira (1979), Costa (1994), Miguel (2003), Souza *et al.* (2003) e Simões *et al.* (2004), com pequenas adaptações. Para a obtenção dos extratos, pesou-se 60 g da polpa de Baru que foi triturado em liquidificador para obtenção de um pó. Esse material foi transferido para balão de vidro e nele, adicionou-se 300 mL de Hexano. Essa mistura ficou sob agitação constante (60 rpm) durante 1 hora, em banho maria a 65°C. Transcorrido esse tempo, a mistura foi filtrada em papel filtro. O filtrado foi armazenado em frasco vidro âmbar a temperatura ambiente. O resíduo foi seco em estufa (50°C) e transferido para outro balão de vidro, onde se adicionou 300 mL de Clorofórmio. O processo se deu da mesma forma para a fração hexânica. Posteriormente, o resíduo foi seco e submetido à extração com os solventes: Acetato de etila e Álcool 70% v/v seguindo o mesmo procedimento. Com estes extratos foram realizadas a pesquisa dos seguintes metabólitos: alcaloides, leucoantocianidinas, flavonoides, cumarinas, heterosídeos antraquinônicos, esteroides e/ou triterpenos. Para o extrato aquoso, macerou-se de 40 g da polpa de Baru com 200 mL de água destilada em banho maria a 60°C, durante 2 horas sob agitação constante (60 rpm). Após o processo, filtrou-se com auxílio de papel filtro e o filtrado foi armazenado em frasco vidro âmbar a temperatura ambiente. Com este extrato foram realizadas reações químicas de caracterização para: heterosídeos antocianínicos, leucoantocianidinas, heterosídeos saponínicos, heterosídeos cianogenéticos, taninos e aminogrupos. Após a realização das reações químicas de caracterização com os extratos orgânicos, os resultados foram positivos para leucoantocianidinas, flavonoides, cumarinas, esteroides e/ou triterpenos. Com o extrato aquoso, obtiveram-se resultados positivos para leucoantocianidinas, heterosídeos saponínicos e aminogrupos. A análise fitoquímica da polpa do Baru permitiu a detecção de diversas classes de metabólitos secundários. Dessa forma, os farmacógenos encontrados apontam para várias possibilidades terapêuticas, o que servirá de apoio para direcionar os estudos a fim de se aprofundar ainda mais o conhecimento sobre essa espécie, uma vez que os dados sobre a planta ainda são escassos.

**Área temática:** Farmácia