

## IDENTIFICAÇÃO DE FLAVONOIDES EM DIFERENTES PARTES DE *Passiflora edulis* Sims (MARACUJÁ AZEDO)

MARTINS, Flávio Francisco<sup>1</sup>; NUNES, Ricardo Ferreira<sup>1</sup>; BRANDÃO, Douglas Cardoso<sup>1</sup>; ALMEIDA, Larissa Costa Keles de<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

A família Passifloraceae compreende cerca de 20 gêneros e 600 espécies, distribuindo-se principalmente nas Américas e na África. Algumas espécies de *Passiflora* são cultivadas por seus frutos comestíveis, principalmente na forma de sucos e refrescos. Além do emprego alimentício, várias espécies do gênero *Passiflora* são tradicionalmente usadas como sedativos ou no tratamento de diversas desordens do sistema nervoso central, como ansiedade e insônia (SILVA, 2012). Dentre as espécies de maior interesse, destaca-se a *Passiflora edulis* Sims (Maracujá azedo). Considerando-se a composição química, este gênero possui compostos de interesse como flavonoides e alcaloides. No fruto encontram-se flavonoides-C-heterosídeos como vitexina, isovitexina, orientina, isoorientina, homoorientina, saponarina e saponaretina, além de flavonóis como quercetina, rutina e antocianinas (BRAGA *et al.*, 2010). ZERAIK, M; YARIWAKE, J.H, (2010) identificaram os compostos vicenina-2, spinosina, isoorientina, orientina, isovitexina, vitexina das folhas de *P. edulis*. O objetivo geral deste trabalho é identificar, através da cromatografia em camada delgada (CCD), os flavonoides presentes em diferentes partes de *P. edulis* Sims. Os frutos e folhas de *P. edulis* foram coletados na fazenda Serra Negra, as margens da BR 365, no mês de Junho de 2015, no período vespertino. As folhas foram higienizadas em água corrente e secas em estufa a 60°C. Os frutos foram higienizados em água corrente, e posteriormente separaram-se as cascas, sementes e polpa. As cascas e sementes foram secas em estufa a 60°C. A polpa foi armazenada em congelador (- 8°C) até a realização das análises. Foi produzido um extrato bruto, onde 1 g de cada material vegetal foi extraído com 10 mL de Metanol durante 10 minutos em banho maria (60°C), com posterior filtração. O extrato obtido foi armazenado em frasco vidro âmbar. Posteriormente foram realizadas as seguintes reações químicas de caracterização para flavonoides: Shinoda, Pew, Cloreto férrico e Cloreto de alumínio. A identificação cromatográfica dos flavonoides foi realizada conforme metodologia preconizada por Wagner & Blatt (1996). A amostra consistiu no extrato produzido acima. Para a realização da CCD foi utilizada como fase estacionária uma placa de alumínio coberta com sílica gel 60 F<sub>254</sub> Merck. A fase móvel do sistema foi uma mistura de Acetato de etila: Ácido acético: Ácido fórmico: Água (100: 11: 11: 26). O revelador utilizado foi o reagente NP/PEG seguida de visualização em luz UV (365 nm). Para a identificação dos flavonoides, foi comparado o fator de retenção (Rf) e a coloração de cada uma das manchas com a literatura. A reação de Shinoda foi positiva para a folha e casca, a reação de Pew foi positiva para casca, a reação de Cloreto férrico foi positiva para todas as partes da planta e a reação do Cloreto de alumínio foi positiva para todas as partes, exceto a polpa. Na CCD houve a formação de diversas manchas, sendo a folha a que exibiu o maior número de componentes. Após o cálculo do Rf e feita à comparação com dados da literatura, foi possível identificar a vitexina (Rf 0,57; mancha amarronzada) e isoquercetina (Rf 0,70; mancha esverdeada) no extrato das folhas de *P. edulis*. Pode-se observar que todas as partes de *P. edulis* contem flavonoides, em especial a folha, onde foi possível identificar algumas substâncias. Entretanto, outros estudos devem ser realizados.

**Área temática:** Farmácia