

**DETERMINAÇÃO DE FENÓLICOS TOTAIS E ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DA POLPA DE *Dipteryx alata* Vogel (BARU)**

MARQUES, CAMILLA CHRISTINE<sup>1</sup>; MELO, GUILHERME BERNARDES<sup>1</sup>; NUNES, RICARDO FERREIRA<sup>2</sup>; SIQUEIRA, ANA PAULA NASCENTES DE DEUS FONSECA<sup>3</sup>.

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

<sup>2</sup>Farmacêutico, Mestrando em Ciências da Saúde, Universidade de Brasília

<sup>3</sup>Professora, Mestre do Centro Universitário de Patos de Minas

A espécie *Dipteryx alata* Vogel (Baru) pertence à família Fabaceae e é a única deste gênero com ocorrência no bioma do Cerrado. Dentre as propriedades medicinais, destaca-se: 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 desconhece o conteúdo de substâncias fenólicas presentes na polpa desta fruta. Os fenólicos são substâncias com alto poder antioxidante e podem se tornar uma alternativa interessante para a incorporação em produtos cosméticos. Portanto, o presente trabalho teve como objetivo geral realizar a determinação de fenólicos totais presentes na polpa do fruto de *Dipteryx alata* Vogel e avaliar qualitativamente sua atividade antioxidante. Os frutos do Baru foram coletados na cidade de Patos de Minas, MG. Para a obtenção do extrato aquoso (A), metanólico (ME), alcóolico (AC) e hidro alcóolico (HA) foram realizadas extrações utilizando-se 20% de polpa de Baru com os respectivos líquidos extratores: água destilada, metanol, álcool etílico P.A e álcool 70% (hidro alcóolico). O processo extrativo para a obtenção desses extratos foram realizados em banho de aquecimento a 60°C, pelo período de 2 horas sob agitação constante (60 rpm). Após o processo, as misturas foram filtradas com auxílio de papel filtro e armazenadas em frasco vidro âmbar sob refrigeração (5°C). A determinação da atividade antioxidante qualitativa do extrato alcóolico foi realizada por meio de Cromatografia em Camada Delgada. As fases móveis foram compostas por: (1) Clorofórmio: Metanol (90:10) e (2) Clorofórmio: Metanol: Água (65:35:5). O revelador utilizado foi uma solução metanólica de DPPH a 40µg/mL. A determinação de fenólicos totais foi realizada através do método de Folin-Ciocalteu, conforme metodologia desenvolvida por Sanchez (2014), com pequenas modificações. Todas as determinações foram realizadas em triplicata Após a realização dos ensaios, verificou-se que os extratos metanólico, etanólico, aquoso e hidro alcóolico apresentaram os valores de 641 mg/100g, 608 mg/100g, 654 mg/100g e 631 mg/100g, respectivamente. Quando os valores foram comparados com os dados da literatura, um estudo realizado por Sanchez (2014) que determinou a quantidade de fenólicos totais na polpa de Baru a partir de um extrato metanólico, o autor encontrou um resultado de 560 mg EGA/100 g de polpa úmida. O extrato alcóolico exibiu propriedades antioxidantes devido a formação de manchas amareladas sob fundo púrpuro, o que é indicativo de redução do radical DPPH. Todos os extratos produzidos utilizando diferentes solventes apresentaram resultados semelhantes quanto ao conteúdo de fenólicos totais. Além disso, o extrato hidro alcóolico exibiu propriedades antioxidantes, o que torna uma alternativa interessante para ser incorporado em bases cosméticas.

**Área Temática:** Farmácia