

AVALIAÇÃO DO POTENCIAL DOS EXTRATOS HIDROETANÓLICOS DE HORTELÃ (*Mentha piperita*) e ALECRIM (*Rosmarinus officinalis*) COMO ANTIOXIDANTES NATURAIS PARA ÓLEOS VEGETAIS.

Instituição: Universidade Estadual De Mato Grosso Do Sul - UEMS

Área temática: Química/Química Orgânica

NOME DOS AUTORES: NASCIMENTO, Danielle Cristina da Cruz¹ (danny-cristina20@hotmail.com); SIMIONATTO, Euclésio²(euclésio@uems.br).

RESUMO: O gênero *Mentha*, é um dos mais complexos do reino vegetal devido às 19 espécies e os 13 híbridos resultantes do cruzamento espontâneo e seleção das espécies, os quais podem sumariamente distinguir-se em dois grupos: mentas em espiga, com flores dispostas em uma espiga terminal não folhosa, e mentas rasteiras, com flores dispostas em verticilos, escalonados na axila das folhas pecioladas. De nome popular alecrim, *Rosmarinus officinalis* apresenta diversos outros sinônimos: alecrim-de-cheiro, alecrim-das-hortas, alecrim-da-casa, alecrim-comum, alecrim-verdadeiro, rosmaninho. São duas das primeiras espécies identificadas e classificadas da família Lamiaceae. Desta forma, este trabalho tem como objetivo caracterizar o extrato hidroetanólico de amostras comerciais das espécies hortelã (*Mentha piperita*) e alecrim (*Rosmarinus officinalis*). Devido ao fato de grande atenção ser dada à aplicação de antioxidantes naturais em alimentos, por apresentarem valor nutricional e efeitos terapêuticos, o trabalho aqui proposto pretende principalmente estudar a capacidade antioxidante das espécies como inibidoras da oxidação lipídica em óleos vegetais. Para obter o extrato, O material seco a temperatura ambiente e triturado, foi transferido para um recipiente de vidro de boca larga. Após foi macerado em etanol/água (70/30) e filtrado três vezes, a cada cinco dias, até que os metabólitos secundários presentes nos tecidos foram completamente extraídos. A evaporação foi realizada em rotovapor, que renderá extrato hidroetanólico bruto (EHB) seco. As análises de atividade antioxidante foi feita pelo método DPPH, usando uma série de diluições. A 50 µL de várias concentrações dos extratos em metanol (2,5; 1,25; 0,61; 0,32 e 0,156 mg/mL-1) foi adicionado 3 mL de solução de DPPH• (0,004% em metanol). Após um período de 30 min de incubação em temperatura ambiente, as absorvâncias das amostras foram registradas contra um branco em 517 nm, visando uma aplicação, como no setor de alimentos. Na medida de IC50 para o extrato, com o DPPH• o melhor desempenho se mostra para o Alecrim que é necessário 4,67 µg.mL⁻¹ para a redução de 50% dos radicais livres. Já para o hortelã, serão necessários 12,82 µg.mL⁻¹ do extrato para que aconteça a mesma redução do radical. Os resultados até o presente momento permitem considerar que a atividade antioxidante para o extrato de Alecrim é melhor do que para o extrato de hortelã, e está diretamente ligada aos seus constituintes químicos, principalmente, aos compostos fenólicos encontrados no mesmo. A utilização deste óleo pode ser uma alternativa importante para aumentar a estabilidade oxidativa de produtos e induzir o consumo de fitonutrientes, como os compostos fenólicos naturais.

PALAVRAS-CHAVE: DPPH, ATIVIDADE ANTIOXIDANTE, IC50.

AGRADECIMENTOS: ao CNPq pela concessão da bolsa para realização do projeto.