

CARACTERIZAÇÃO DE COMPOSTOS BIOATIVOS DO MELÃO DE SÃO CAETANO (MOMORDICA CHARANTIA L.)

Wesley Correa Da Silva (wesleycorrea97@hotmail.com)

Caroline Pereira Moura Aranha (carolinearanha@ufgd.edu.br)

Momordica charantia L., conhecido como Melão de São Caetano, é uma espécie comestíveis e de importante valor econômico no Brasil. É usada tradicionalmente na medicina caseira em países como Brasil, China, Colômbia, Cuba, Gana, Haiti, Índia, México, Malásia, Nova Zelândia, Nicarágua, Panamá e Peru. Recentemente, muitos fitoquímicos foram identificados e demonstrados clinicamente, apresentando várias atividades medicinais tais como antibiótico, antimutagênico, antioxidante, antileucêmico, antiviral, anti-diabético, antitumor, dentre outros. Com isso, o objetivo deste trabalho foi caracterizar os compostos bioativos presentes no Melão de São Caetano. Os frutos foram higienizados com hipoclorito de sódio, 10 ppm, e então a partir do fruto, foram realizadas a composição proximal, em base seca, pelas análises de lipídios, cinzas, proteínas, fibras e carboidratos por diferença. Para obtenção do extrato, os frutos higienizados foram submetidos em secador de bandeja com circulação de ar forçada para redução da umidade em 10%, durante 24 horas à 45°C, após a secagem os frutos foram triturados, para redução do tamanho e consequente melhor extração, e o extrato foi obtido através do solvente álcool etílico em proporção 3:1 (etanol:fruto), filtrado e o solvente foi eliminado em evaporador rotativo à 40°C. O extrato de Melão de São Caetano foi analisado quanto ao compostos fenólicos totais, determinada por espectrofotometria, por meio do reagente de Folin-Ciocalteu, e a atividade antioxidante, pelo método da capacidade de sequestrar radicais livres (DPPH). Os teores de lipídios, cinzas, proteínas, fibras e carboidratos foram de 6,35%, 2,89%, 24,26%, 41,27% e 25,23%, respectivamente. O resultado para quantificação do conteúdo de compostos fenólicos totais do extrato de Melão de São Caetano apresentou valor de $73,0 \pm 13,4770$ mg de Ác. Gálico/ g de extrato. Os resultados da avaliação quantitativa da atividade antioxidante (%AA) do extrato de melão de são caetano, determinado pelo ensaio de DPPH, apresentaram valor máximo de AA de 18,42% após 60 minutos de reação e valor de EC50 de $15,52 \mu\text{g/g}$ de extrato. Com os resultados, é possível verificar que o Melão de São Caetano apresenta alto teor de fibras e compostos fenólicos, bem como considerável atividade antioxidante podendo ser uma potencial fonte de compostos bioativos.