

## **AVALIAÇÃO DO TEOR DE FLAVONOIDES DO EXTRATO AQUOSO DA CASCA DO CAULE DE *Schinus terebinthifolius* RADDI A PARTIR DE DIFERENTES MÉTODOS DE EXTRAÇÃO**

Marcia Espíndola da Silva<sup>1\*</sup>, Aline Rodrigues Vieira<sup>1</sup>, Janaíne Alberto Marangoni<sup>1</sup>,  
Jéssica Maurino dos Santos<sup>1</sup>, Leandro Lima Narcizo<sup>1</sup>, Anelise Samara N. Formagio<sup>1</sup>

1. Universidade Federal da Grande Dourados / UFGD;

\* Autor para contato: marciaesenf@gmail.com

*Schinus terebinthifolius* Raddi pertence à família Anacardiaceae, popularmente conhecida por aroeira, aroeira-vermelha ou pimenta-rosa. A aroeira é objeto de pesquisa, principalmente, por suas indicações populares e após pertencer à primeira Farmacopeia Brasileira (1926). Amplamente utilizada na medicina popular para tratar de processos inflamatórios, bacterianos, reumáticos, lesões de pele (feridas), problemas respiratórios e gastrointestinais. O objetivo deste estudo foi avaliar o teor de flavonoides em cinco preparações diferentes do extrato aquoso de cascas do caule da *S. terebinthifolius*. A coleta das cascas foi realizada no horto de plantas medicinais da UFGD. O material foi seco em estufa de circulação a 45°C por sete dias, posteriormente, trituradas em moinho de facas, totalizando em 1.178,50 gramas de pó uniforme. Foram preparadas 5 diferentes extrações com diferentes metodologias do pó da casca de *S. terebinthifolius*, sendo eles extrato aquoso (maceração a frio com água destilada - EAST), extrato por infusão (água destilada em ponto de fervura - EIST), extrato por decocção (água destilada em ponto de fervura persistente de 10 minutos - EDST), extrato hidrometanólico (maceração a frio com metanol - EHST) e extrato por tintura (maceração a frio com metanol - ETST). Os materiais líquidos obtidos das metodologias aplicadas foram concentrados em evaporador rotativo sob pressão negativa, congelados e liofilizados para obtenção dos extratos. Foram feitas curvas de calibração para determinar a concentração de flavonoides utilizando a quercetina como padrão. Após a

preparação das soluções foram realizadas as leituras em espectrofotômetro juntamente com a amostra avaliada. A análise indicou a presença de flavonóides (66.08, 66.22, 66.50, 66.49 e 66.94 miligramas equivalentes de quercetina por grama de extrato mg/EQ/g) respectivamente para EAST, EIST, EDST, EHST e ETST. Os dados obtidos mostraram que diferentes metodologias de extração não variam o teor de flavonoides por grama de extrato. Estudos adicionais são necessários para elucidar se mecanismo de extração influencia em outras classes de compostos secundários.

**Palavras-chave:** Aroeira, Composto fenólico, Farmacologia.

**Agradecimentos:** Agradecemos a CAPES (Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior, Brasil) e UFGD (Universidade Federal da Grande Dourados) pelo apoio financeiro e suporte.