

POTENCIAL ANTIOXIDANTE E COMPOSIÇÃO POLIFENÓLICA DE EXTRATO DE LYNGBYA MAJUSCULA.

Congresso Online Nacional de Cosmetologia, 1ª edição, de 06/04/2021 a 09/04/2021
ISBN dos Anais: 978-65-86861-94-5

AMANCIO; Ilca Fabiane Nogueira ¹, FIGUEIREDO; Celia Cristina Malagutti ², SILVA; Regildo Marcio Gonçalves da ³

RESUMO

A crescente busca por compostos biologicamente ativos com a capacidade de auxiliar na inibição da produção desordenada de radicais livres tem encontrado em plantas aquáticas uma fonte promissora dessas moléculas. Estudos tem demonstrado que cianobactérias como a Lyngbya majuscula são ricas em compostos fenólico e produtos naturais que apresentam essas propriedades biológicas. O presente estudo tem por objetivo avaliar o potencial antioxidante de L. majuscula por meio do teste de sequestro de radical livre DPPH e determinar polifenóis e flavonoides totais. As amostras de Lyngbya majuscula foram secas, para obtenção do material vegetal. Os pós das amostras foram utilizados para a obtenção do extrato aquoso (água destilada 1:10 (p/v)) e extrato hidroalcoólico. (etanol 70% 1:10 (p/v)). O extrato bruto hidroalcoólico foi levado ao rotaevaporador do etanol, e liofilizados para retirada da água. Os extratos foram diluídos nas concentrações 3, 5 e 7 mg/ml para os testes. Os resultados na avaliação antioxidante demonstraram que ambos os extratos apresentaram atividade antioxidante pelo sequestro do radical DPPH, contudo a maior atividade foi apresentada pelo extrato hidroalcoólico na concentração de 7 mg/ml (81,92%). O aquoso apresentou 15,91 mg equivalente de ácido gálico padrão HPLC (Sigma-Aldrich, Brasil) (EAG)/g de extrato e 105,23 mg equivalente de rutina padrão HPLC (Sigma-Aldrich, Brasil) (ER)/g de extrato. O hidroalcoólico apresentou 153,30 mg EAG/g extrato e 126,43 mg ER/g extrato. Portanto foi possível observar a presença de polifenóis e flavonóides nos extratos de L. majuscula e demonstrar o potencial antioxidante da espécie para aplicação na área farmacêutica e de cosmética.

PALAVRAS-CHAVE: algas cianobacterias DPPH flavonoides polifenóis

¹ UNESP-IQ/Araraquara-SP, ifn.amancio@unesp.br

² UNESP-IQ/Araraquara-SP, celia.figueiredo@unesp.br

³ UNESP-IQ/Araraquara-SP, regildo.silva@unesp.br