



uniderp



POTENCIAL ANTIOXIDANTE DO MESOCARPO DO FRUTO DO BABAÇU (*Attalea speciosa* Mart. ex Spreng.) DE IMPERATRIZ MARANHÃO, BRASIL

Autor(res)

Silvia Cristina Heredia Vieira
Daniele Caua Dos Santos
Richard Pereira Dutra
Rosemary Matias

Categoria do Trabalho

Pós-Graduação

Instituição

UNIVERSIDADE ANHANGUERA - UNIDERP

Resumo

Estudos com plantas com potenciais de uso da flora brasileira são importantes, porque a biodiversidade tem sido a base da economia em várias regiões do Brasil. O babaçu (*Attalea speciosa* Mart. ex Spreng.) é uma palmeira que se destaca na subsistência de diversos povos e populações tradicionais que habitam diferentes microrregiões do Cerrado brasileiro. Para o mesocarpo dos frutos do babaçu, já foram comprovadas as atividades antitumoral, antibacteriana, imunomoduladora, além de auxiliar no controle do colesterol e triglicerídeos. Neste contexto, este estudo teve como objetivo avaliar o potencial antioxidante do mesocarpo do fruto de babaçu de Imperatriz, Maranhão (MA), Brasil. Para isso, o mesocarpo do babaçu foi adquirido da Associação de Quebradeiras de Coco do Povoado de Petrolina, Imperatriz-MA (maio 2022; SISGEN código nº AB0439D). Foi preparado o extrato hidroalcoólico (200 g do mesocarpo para 800 mL de etanol 70%) por maceração (48 h ao abrigo da luz). O extrato foi submetido à análise da atividade antioxidante pelo método do DPPH (2,2-difenil-1-picrilhidrazila), utilizando-se as concentrações de 2,5, 5 e 10 mg/mL. Uma solução metanólica de 40 µg/mL de DPPH foi misturada à solução do extrato vegetal e a solução deixada para reagir, ao abrigo da luz, por 30 min. A absorbância foi lida em espectrofotômetro UV-Vis à 517 nm. A análise foi realizada em triplicata e os resultados expressos como concentração efetiva (CE50). Os resultados mostraram um CE50 de $5,71 \pm 0,07$ µg/mL, o qual foi maior quando comparado à Lima et al. (2023a), que descreveu CE50 de 36,78 mg extrato/mg, e semelhante ao determinado por Lima et al. (2023b) (CE50 de $5,16 \pm 0,19$ µg/mL). A atividade antioxidante da amostra avaliada pode estar relacionada às proantocianidinas já descritas para o mesocarpo do babaçu e conhecidas pelos sistemas de elétrons conjugados que compõem suas estruturas químicas e que facilitam a doação de elétrons das porções hidroxila para espécies oxidantes, como o DPPH. De acordo com o estabelecido por Pratami et al. (2018), concluiu-se que o extrato hidroalcoólico do mesocarpo de babaçu possui elevado potencial antioxidante.

Agência de Fomento

CAPES-Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior