

AVALIAÇÃO DA ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DO EXTRATO AQUOSO DE MESOCARPO DE BABAÇU (*Attalea speciosa*)

Mércia Machado Araújo Lima, machado.mercia@discente.ufma.br¹
Caroline Martins de Jesus¹,
Thamyres Freitas Fernandes¹,
Wanderson de Sousa Silva¹,
Richard Pereira Dutra¹,
Aramys Silva Reis¹.

1. Programa de Pós-Graduação em Saúde e Tecnologia, UFMA, Imperatriz, MA

RESUMO

INTRODUÇÃO: Conhecida popularmente como babaçu, a espécie *Attalea speciosa* é amplamente distribuída no Brasil, especialmente nos estados do Pará, Maranhão, Piauí, Tocantins, Mato Grosso e Goiás. Estudos científicos demonstram que a farinha de mesocarpo do fruto desta espécie é rica em compostos fenólicos, substâncias com grande potencial antioxidante. **OBJETIVO:** Assim, este trabalho avaliou a atividade antioxidante em ensaio *in vitro* do extrato aquoso de mesocarpo de *Attalea speciosa*, produzido por comunidades extrativistas do estado do Maranhão. **METODOLOGIA:** Para obtenção do extrato (EA), a farinha de mesocarpo de babaçu, foi submetida ao processo de maceração em água destilada em uma relação de 1:4 (m/v) de mesocarpo/solvente por 24 h. Em seguida, a suspensão foi filtrada e a solução extrativa liofilizada. Para obtenção das frações o extrato foi diluído em metanol/ água destilada na proporção de 1:1 (v/v) e em seguida submetida a partição líquido-líquido usando solventes de diferentes polaridades para obtenção das frações hexânica(FH), Clorofórmica (FC), acetato de etila (FA) e hidrometanólica (FM), sendo em seguida concentradas em rotaevaporador. Tanto no extrato bruto quanto nas frações realizamos a determinação de Fenólicos Totais e Flavonoides, usando os reagentes Folin Ciocalteau e Cloreto de Alumínio, respectivamente. Os compostos fenólicos foram normalizados usando ácido gálico e os flavonoides através de quercetina, como padrões. Posteriormente foi investigada a atividade antioxidante pelo ensaio do radical DPPH' (2,2-difenil-1-picrilhidrazila). **RESULTADOS:** As frações FH e FC não apresentaram rendimento suficiente para a realização dos ensaios químicos, sendo avaliadas somente as frações FA

e FM. A fração acetato de etila apresentou maior teor de compostos fenólicos (835,10 mg EAG/g), seguida da fração hidrometanólica (571,04 mg EAG/g). Já o teor de flavonoides foi mais elevado na fração hidrometanólica (8,76 mg EQ/g), seguida de acetato de etila (8,50 mg EQ/g). Quanto a atividade antioxidante a fração acetato de etila apresentou melhores resultados (13,41 CE₅₀ µg/mL), quando comparado ao extrato EBA (9,26 CE₅₀ µg/mL) e a fração FM (10,51 CE₅₀ µg/mL). **CONSIDERAÇÕES FINAIS:** O mesocarpo de babaçu possui composição rica em compostos fenólicos e flavonoides, além de expressiva atividade antioxidante, com destaque para a fração acetato de etila. Tais características o tornam um agente promissor aplicável tanto ao tratamento de doenças quanto ao desenvolvimento de cosméticos com perfil antioxidante.

Descritores: Mesocarpo; Babaçu; Antioxidante.