

Quantificação dos compostos fenólicos (fenóis e flavonoides) das folhas e frutos (pericarpo e polpa) de *Passiflora elegans* Mast. (maracujá-de-estalo)

Leonardo Ecco Dupont¹, Rafaela Schmittz Irschlinger¹, Fabiane Rugiski¹, Leticia Franco Hochmann¹, Denise Bilibio¹, Juliana Márcia Rogalski^{1*}

Orientador(a)*

¹Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul (IFRS) - Campus Sertão. Sertão, RS

A espécie *Passiflora elegans* Mast. (maracujá-de-estalo) é uma liana (trepadeira), com caule lenhoso. É nativa do Brasil, potencial alimentício e medicinal, presente em algumas regiões do país. Os fenóis e flavonoides são bioativos, conhecidos por suas propriedades antioxidantes benéficas à saúde humana, capazes de prevenir o envelhecimento celular e doenças. O objetivo deste estudo foi quantificar os compostos fenólicos totais (fenóis e flavonoides) das folhas e dos frutos (pericarpo, polpa fresca e congelada por 15 dias) de *P. elegans*. As folhas e frutos foram coletados de 10 plantas de maracujá-de-estalo, em Ibiaçá (RS). Posteriormente, as folhas e os pericarpos foram limpos e secos a 40°C, em estufa de circulação de ar (MarqLabor, NBR ISO/IEC: 17025), por 44 horas. Após a secagem, as folhas foram trituradas em moinho e, na sequência, preparados os extratos, na concentração de 1 mg mL⁻¹ para fenóis totais e 10 mg mL⁻¹ para flavonoides. Para a avaliação dos frutos, foram analisadas polpa fresca e polpa congelada por 15 dias. Os extratos foram preparados tendo etanol (70%) como solvente, nas seguintes concentrações: pericarpo 10 mg mL⁻¹ e polpa com sementes 100 mg mL⁻¹. A análise dos fenóis totais foi realizada pelo método de Folin-Ciocalteu, com leitura em espectrofotômetro de massa (760 nm), sendo os resultados expressos em grama (g) de ácido gálico equivalente (AGE), em 100 gramas de amostra. A quantificação dos flavonoides totais foi baseada na curva padrão de catequina, com leitura espectrofotométrica (510 nm), sendo os resultados expressos em gramas de catequina equivalente (CE), em 100 gramas de amostra. Todas as análises foram conduzidas no Núcleo de Experimentação e Estudos Analíticos, do Instituto Federal do Rio Grande do Sul - Campus Sertão. A análise dos dados foi realizada por meio de estatísticas descritivas (média ± intervalo de confiança, com $\alpha = 0,05$) e comparação de médias (Tukey 5%). Em relação aos fenóis totais e flavonoides, as folhas apresentaram, em média $2,18 \pm 0,52$ g de AGE e $0,78 \pm 0,28$ g de CE. Os frutos, em média, mostraram: $0,05 \pm 0,13$ g de AGE e $0,015 \pm 0,02$ g de CE para polpa fresca; $0,06 \pm 0,15$ g de AGE e $0,02 \pm 0,03$ g de CE para polpa congelada; e para pericarpo $0,28 \pm 0,006$ g de AGE e $0,055 \pm 0,001$ g de CE. Os valores obtidos indicam que as folhas de *P. elegans* possuem concentrações significativamente maiores de compostos fenólicos e flavonoides quando comparada aos frutos, o que sugere um maior potencial antioxidante nas folhas. Em comparação a outras espécies de *Passiflora* (*P. alata*, *P. edulis*, *P. setacea* e *P. tenuifolia*), os dados encontrados para flavonoides nos frutos e folhas foram um pouco menores. Portanto, os resultados da quantificação de compostos fenólicos totais de *P. elegans* ressaltam o potencial alimentício e medicinal da espécie, contribuindo para sua valorização e reforçando seu potencial nutracêutico (folha, polpa e pericarpo).

Palavras-chave: Antioxidantes; Espécie nativa; Pequenos frutos.