

Quantificação da atividade antioxidante e dos compostos fenólicos dos frutos e folhas de *Passiflora elegans* Mast. (Passifloraceae)

Maísa Naeher¹, Talissa Baroni¹, Rafael Loreto Senhor¹, Angela Julia Dorn¹, Fabrício Fiebig de Paz¹,
Eduardo Bedin Pasqueti¹, Samara Assunção Antunes¹, Lucas Gaspar Kummer¹, Denise Bilibio¹,
Juliana Marcia Rogalski^{1*}

Orientador(a)*

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

A liana *Passiflora elegans* Mast. (maracujá-de-estalo) é nativa do Brasil e apresenta potencial alimentício e ornamental (frutos, folhas e flores). Algumas plantas possuem atividade antioxidante, inibindo radicais livres em excesso e prevenindo doenças. Este estudo objetivou quantificar compostos fenólicos totais e avaliar a capacidade antioxidante total dos frutos e folhas de *P. elegans*, por meio da avaliação do sequestro dos radicais livres: 2,2-difenil-1-picrilhidrazil (DPPH) e 2,2-azinobis (3-etilbenzotiazolina-6-ácido sulfônico – ABTS). Para as análises fitoquímicas, foi utilizada a polpa com sementes (consumo in natura dos frutos), sendo parte da amostra polpa coletada no dia da análise e outra parte congelada por 15 dias. As folhas e o pericarpo dos frutos foram secos, em estufa (40°C; 44h), e triturados em moinho. Os extratos foram preparados em triplicata, com etanol (70%). A capacidade antioxidante foi determinada pelo sequestro dos radicais livres DPPH e ABTS e os resultados expressos em porcentagem de inibição (%). Os flavonoides totais foram quantificados a partir da curva de catequina e os resultados expressos em grama (g) de catequina equivalente (CE), em 100 g de amostra. Os fenóis totais foram determinados pelo método de Folin-Ciocalteu e os resultados expressos em grama de ácido gálico equivalente (AGE), em 100 g de amostra. Considerando os resultados, para ABTS, a inibição foi, em média, de: 59,6 ± 0,001% para polpa congelada e 58,6 ± 0,007% para polpa fresca; 78,32 ± 0,037% para pericarpo; e 59,31 ± 1,4% para folhas. Em relação ao DPPH, a média foi de: 77,78 ± 0,03% em polpa congelada e de 70,73 ± 0,06%, em polpa fresca; 47,94 ± 0,02% no pericarpo; e 85,5 ± 0,4% nas folhas. Em média, os frutos apresentaram para: pericarpo 0,28 g de AGE e 0,055 g de CE; polpa congelada 0,06 g de AGE e 0,02 g de CE; polpa fresca 0,05 g de AGE e 0,015 g de CE. As folhas mostraram, em média, 2,18 g de AGE e 0,78 g de CE. Os resultados mostraram maiores quantidades de compostos fenólicos na polpa in natura de *P. elegans* que em *P. setacea* DC. (0,014 g de AGE), *P. tenuifila* Killip (0,013 g de AGE) e *P. edulis* Sims (0,034 g de AGE; 0,013g de CE). Entretanto, as folhas de *P. elegans* apresentaram menores quantidades que *P. suberosa* L. (4,83 a 29,09 g de AGE) e *P. alata* Curtis (3,47 g de AGE). Para atividade antioxidante, a polpa in natura mostrou valores maiores que *P. edulis* (ABTS 17,77%; DPPH 27,93%) e similares a *P. ligularis* Juss. (ABTS 57,60%; DPPH 59,30%). Nas folhas, os valores encontrados foram maiores que em *P. alata* (ABTS 7,67 a 17,99%; DPPH 18,44%). Portanto, *P. elegans* é uma espécie promissora para fins alimentares e medicinais (frutos e folhas).

Palavras-chave: Espécie medicinal; Maracujá-de-estalo; PANC.