

Novos Ácido Graxo Acetiloxi Substituído e Espergulagenato Isolados do Caule de *Talinum triangulare* (Portulacaceae)

Ana Paula Amorim* (PG), Márcia C. Campos de Oliveira (PQ) e Aurea Echevarria (PQ)

anamorim@click21.com.br

Departamento de Química, ICE, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro

Palavras Chave: Portulacaceae, *Talinum*, espergulagenato, ácido graxo acetiloxi

Introdução

A família Portulacaceae é constituída de trinta gêneros e quinhentas espécies, predominando em regiões tropicais e subtropicais. O gênero *Talinum* inclui cerca de cinquenta espécies e esta distribuído nos trópicos, subtropicos e regiões temperadas do mundo, podendo destacar-se a espécie *Talinum triangulare* (Jacq.) Willd, conhecida popularmente no Brasil como João Gomes e caruru do Pará¹. Na Indonésia esta planta tem sido utilizada na medicina tradicional como tônico fortificante, e das suas raízes foram isoladas duas saponinas provenientes do ácido oleanólico².

Nesta comunicação apresentamos o isolamento e caracterização de duas novas substâncias de *T. triangulare*: um ácido graxo insaturado acetilóxi substituído (**1**) e um triterpeno glicosilado (**2**).

Resultados e Discussão

A espécie *T. triangulare* foi coletada em Guapimirim-RJ e identificada pelo Prof. Msc. Pedro G. Filho (IB-UFRRJ). Uma exsiccata desta espécie (SBR 26906) está depositada no herbário RBR, IB-UFRRJ. O caule seco (403,0 g) de *T. triangulare* foi submetido a maceração com MeOH:H₂O (8:2), e o extrato hidroalcoólico obtido foi particionado com CHCl₃. A fração clorofórmica (3,21 g) foi filtrada em coluna de gel de sílica, fornecendo 506 frações de 20 mL. Após análise por CCDA as frações 276 a 285 e 286 a 290, foram reunidas e após refractionamento obtidas as substâncias **1** (15,5 mg) e **2** (42,0 mg), respectivamente.

O produto natural **1** apresentou absorções no espectro de RMN de ¹³C que foram atribuídas a δ 180 (C-1), 37,26 (C-2), 130,98 (C-3), 128,46 (C-4), 33,34 (C-5), 29,36 (C-6), 12,98 (C-7), 62,97 (C-1'), 168,91 (C-2'), 66,25 (C-3'), 173,63 (C-4'), 38,78 (C-5'), 26,11 (C-6'), 28,67 (C-7'), 29,36 (C-8'), 31,65 (C-9'), 22,30 (C-10'), 13,02 (C-11') e 22,18 (C-1'') sugerindo a estrutura de um ácido graxo insaturado acetilóxi substituído, sendo confirmada pelo espectro de CG-MS através dos fragmentos para o íon molecular M⁺⁺ 371 e os picos m/z 129 (60%), 111 (100%), 83 (30%) e 55 (40%).

A substância **2** apresentou deslocamentos químicos no espectro de RMN ¹³C em δ 36,86 (C-1), 24,69 (C-2), 75,14 (C-3), 39,14 (C-4), 55,31 (C-5), 18,10 (C-6), 33,65 (C-7), 39,13 (C-8), 155,44 (C-9), 36,88 (C-10), 114,91 (C-11), 129,16 (C-12), 135,16 (C-13), 44,40 (C-14), 28,97 (C-15), 24,50 (C-16), 45,83 (C-17), 50,71 (C-18), 46,80 (C-19), 45,83 (C-20), 29,37 (C-21), 31,68 (C-22), 28,60 (C-23), 18,88 (C-24), 13,11 (C-25), 22,34 (C-26), 24,69 (C-27), 176,52 (C-28 e C-29), 28,97 (C-30), 103,88 (C-1'), 71,64 (C-2'), 76,64 (C-3'), 70,20 (C-4'), 76,63 (C-5'), 62,64 (C-6') e 55,03 (OCH₃). O espectro CG-MS confirmou a proposta estrutural, pois apresentou os picos m/z 412 (100%), 382 (73%), 269 (23%) e 91 (15%) característicos da fragmentação de substâncias terpênicas da classe dos espergulagenatos. A figura 1 mostra as estruturas para as substâncias **1** e **2**.

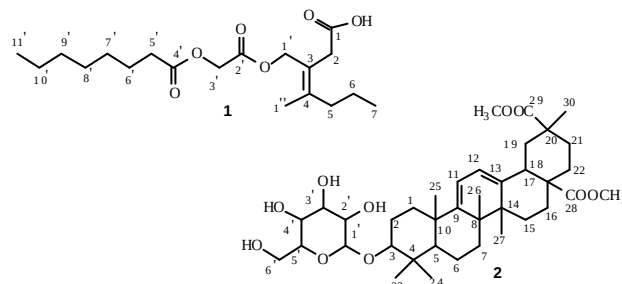


Figura 1. Estruturas do ácido graxo insaturado acetilóxi substituído {ácido (3E)-4-metil-3-[(octanoiloxi)acetiloxi]-4-metil-3-heptenóico} (**1**) e do éster olean-9,12-dien-3-(β-D-glicopiranosil)-28,29-ato de dimetila (**2**).

Conclusões

O estudo fitoquímico de *T. triangulare* possibilitou o isolamento de dois produtos naturais, um ácido graxo insaturado acetilóxi substituído e o triterpeno glicosilado da classe dos espergulagenatos, ambos inéditos na literatura.

Agradecimentos

UFRRJ / CNPq / CAPES

¹ www.saude.gov.br

