

Avaliação das atividades antibacteriana e antioxidante de extratos hidroalcoolicos preparados com folhas de *C. xanthocarpa*

Vanessa M. F. Kataoka¹ (IC)*, Claudia A. L. Cardoso¹ (PQ), Adriana M. M. Mestriner Felipe de Melo² (PQ), Karolyne da Silva Beijo² (IC). *vmfk_jp@hotmail.com

¹Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul, UEMS, Dourados- MS; ²Centro Universitário da Grande Dourados, UNIGRAN, Dourados-MS.

Palavras Chave: guabiroba, *Campomanesia*, flavonóides, antioxidante, antibacteriana, fenóis.

Introdução

O consumo de plantas, no Brasil, tanto para fins alimentícios quanto medicinais ocorre em larga escala. *Campomanesia xanthocarpa* O. Berg é uma planta medicinal e alimentícia popularmente conhecida como guabiroba¹. Não há estudos na literatura que relatam o isolamento de metabólitos secundários desta espécie vegetal. Este trabalho teve como objetivo avaliar o perfil cromatográfico, atividades antioxidante e antibacteriana, teor de fenóis e flavonóides em relação às folhas (seca e *in natura*) de *C. xanthocarpa*.

Resultados e Discussão

As extrações foram feitas, com folhas pulverizadas seca e *in natura*, em etanol:água 80:20 (v/v), na proporção de 25 mg de planta para cada 50 mL de solvente extrator, durante 2 horas em ultrassom. Foram realizados os testes de fenóis², flavonóides³, atividade antioxidante⁴ e antibacteriana⁵. O extrato preparado com as folhas secas (XE8S) e o preparado com as folhas *in natura* (XE8IN) apresentaram semelhanças entre os picos majoritários distinguindo-se pela intensidade destes picos (Figura 1). No teste de flavonóides a amostra XE8S apresentou maior teor (21,92 µg mL⁻¹) em relação à *in natura* (16,83 µg mL⁻¹), enquanto o teor de fenóis de XE8IN (141,58 µg mL⁻¹) e de XE8S foi de 138,15 µg mL⁻¹. Quanto ao percentual de inibição os valores obtidos foram similares para as duas amostras (Figura 2). Nas análises da atividade antibacteriana o controle negativo [etanol:água 80:20 (v/v)] não apresentou resposta. Foram empregados diferentes controles positivos (Tabela 1). Em todos os testes realizados pela análise das triplicatas os resultados apresentaram um CV igual ou menor que 5%.

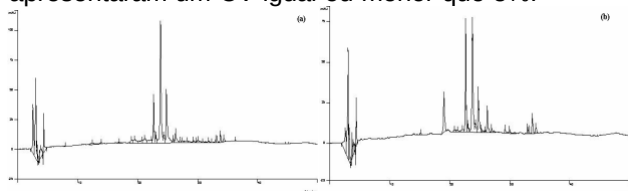


Figura 1. Perfil cromatográfico das folhas de *C. xanthocarpa* (a) seca e (b) *in natura*.

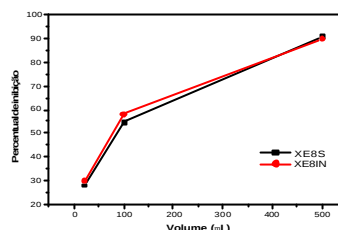


Figura 2. Percentual de inibição das folhas de *C. xanthocarpa*.

Tabela 1. Atividade antibacteriana das folhas de *C. xanthocarpa*.

Amostra	<i>S. aureus</i>	<i>P. aeruginosa</i>	<i>E. coli</i>
XE8S	C1=1,3 E=0,7	C2=0,8 E=0,2	C3=0,2 E=0,1
XE8IN	C1=1,3 E=0,7	C2=0,8 E=0,2	C3=0,2 E=0,1

C= controle positivo (cm) (C1= Nitrofurantoína 300 µg, C2= Imipenem 10 µg, C3= Tetraciclina 30 µg); E=medida do halo de inibição do extrato (cm).

Conclusões

Entre as amostras de folhas seca e *in natura* houve uma correlação inversa das respostas do teor de flavonóides e fenóis. A atividade antioxidante foi similar em ambas. O perfil cromatográfico revelou um maior número de picos na amostra preparada com folhas secas, mas este fato pode ter ocorrido porque as folhas *in natura* apresentam 35 % de água em sua composição e isso pode ocasionar a não detecção de componentes minoritários. Em todos os extratos na mesma concentração houve uma inibição de halo pela bactéria.

Agradecimentos

FUNDECT, UEMS, FINEP, CNPq.

¹ Biavatti, M. W.; Farias, C.; Curtius, F.; Brasil, L. M.; Hort, S.; Schuster, L.; Leite, S. N e Prado, S. R. T. *J. Ethnopharmacol.* **2004**, 93, 385.

² Djeridane, A.; Yousfi, M.; Nadjemi, B.; Boutassouna, D.; Stocker, P. e Vidal, N. *Food Chem.* **2006**, 97, 654.

³ Lin, J-Y e Tang, C-Y. *Food Chem.* **2007**, 101, 140.

⁴ Kumaran, A e Karunakaran, R. J. *Food Chem.* **2006**, 97, 109.

⁵ Brasileiro, B. G.; Pizziolo, V. R.; Raslan, D. S.; Jamal, C. M. e
Silveira, D. *Rev. Bras. Ciên. Farm.* **2006**, 42, 195.