# Atividade Antioxidante do Óleo Essencial e Extratos Aquoso e Etanólico de Carqueja (*Baccharis trimera*)

**Eliane Czyewski (IC)[1], Rodolfo L. Dalla Rosa (IC)[1], Rogério L. Cansian (PQ)[1], Daniel J. Emmerich(PQ)[1*], Altemir J. Mossi (PQ)[1], Natalia Paroul (PQ)[1]. emmerich@uricer.edu.br**

*[1] URI – campus de Erechim – Centro de Ciências Exatas - Av. Sete de Setembro, 1621 – 99700-000 – Erechim - RS*

Palavras Chave: *Baccharis trimera*, óleo essencial, *extratos, atividade antioxidante.*

## Introdução

O gênero *Baccharis* (tribo Astereae) está representado por mais de 500 espécies distribuídas principalmente no Brasil, Argentina, Colômbia, Chile e México, ocupando as regiões mais elevadas.

No Brasil estão descritas 120 espécies de *Baccharis*, com a maior parte delas localizadas na região sudeste do País, constituindo um importante grupo de plantas neste país, das quais 38% são endêmicas.

O extrato das partes aéreas da *Baccharis trimera*, conhecida popularmente como carqueja, tem sido popularmente utilizado no tratamento de distúrbios digestivos, doenças hepáticas e renais, reumatismo, diabetes e processos inflamatórios.

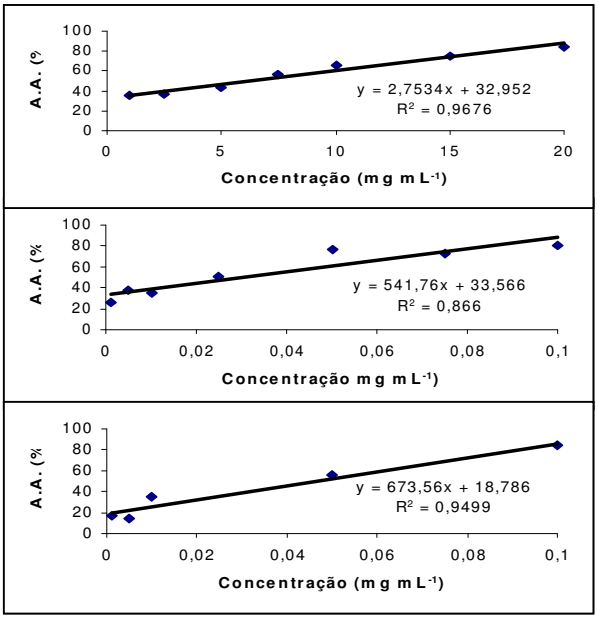
Entre os efeitos biológicos destas plantas, estão descritos a ação atiinflamatória, analgésica, hepatoprotetora, relaxante da musculatura lisa e recentemente demonstrou-se que as mesmas possuem um importante potencial antiofídico.

Como há poucos registros na literatura sobre a atividade antioxidante dos extratos dessas plantas, o objetivo deste trabalho foi avaliar a atividade antioxidante do óleo essencial e dos extratos aquoso e etanólico de *Baccharis trimera*.

## Resultados e Discussão

A coleta das partes aérea de *B. trimera* foi realizada no mês de Maio de 2008, em Erechim, Rio Grande do Sul. As amostras foram desidratadas em estufa com circulação de ar a temperatura 30°C, até atingir peso constante, trituradas em moinhos de facas e armazenadas ao abrigo da luz e umidade. O óleo essencial foi obtido por hidrodestilação. Os extratos foram obtidos por maceração, com água destilada ou álcool etílico 95%, na proporção de 20% (m/v), por 24 horas, por três vezes. Os extratos brutos foram filtrados e concentrados em evaporador rotativo. A determinação da atividade antioxidante dos extratos foi feita pela medida da extinção da absorção do radical DPPH• em 515 nm. Os resultados demonstraram que o percentual antioxidante tem correlação positiva com a concentração atingindo 84,8% de atividade com o óleo essencial, 80,21% com o extrato aquoso e 83,96% com o extrato alcoólico. A correlação entre a atividade antioxidante (%) e a concentração dos extratos utilizados forneceu $IC_{50}$ de 0,46 mg $mL^{-1}$ para o óleo essencial, 0,0303 mg/$mL^{-1}$ para o extrato aquoso e 0,046 mg/$mL^{-1}$ para o extrato alcoólico.

**Figura 1.** Regressão linear da atividade antioxidante




do óleo essencial, extrato aquoso e extrato alcoólico de *B. trimera*, respectivamente.

## Conclusões

A atividade antioxidante do óleo essencial é cerca de 10 vezes inferior às encontradas nos extratos. O extrato aquoso apresentou a melhor atividade ($IC_{50}$ de 0,0303 mg $mL^{-1}$). A concentração necessária para uma atividade antioxidante de 50% é alta quando comparada a antioxidantes sintéticos como o BHT ($IC_{50}$ de 0,005 mg $mL^{-1}$), mas comparável a de extratos de plantas reconhecidamente antioxidantes[1], mostrando um potencial uso como antioxidante natural, principalmente do extrato aquoso de *B. trimera*.

## Agradecimentos

URI–Campus de Erechim–RS, FAPERGS e SC&T-RS (PIT Norte).

[1]Cansian, R.L.; Mossi, A.J.; Mosele, S.H.; Toniazzo, G.; Teichel, H.; Paroul, N.; Oliveira, J.V.; Oliveira, D. Mazutti, M.; Echeverrigaray, S. *Phcog Rev.* **2008,** 2, 326.