

## Avaliação qualitativa da atividade antioxidante de diversos óleos essenciais.

Cíntia A. S. Fraga de Miranda<sup>1\*</sup> (PG), Maria das Graças Cardoso<sup>1</sup> (PQ), Marcos S. Gomes<sup>1</sup> (PG), Maria Luísa Teixeira<sup>1</sup> (IC), Juliana de Andrade<sup>1</sup> (IC), Lucilene F. Silva<sup>1</sup> (IC).  
*cintiafmiranda@yahoo.com.br*

<sup>1</sup> Dep. de Química, DQI, Universidade Federal de Lavras, Campus UFLA, 37200-000, Lavras – MG.

Palavras Chave: óleos essenciais, atividade antioxidante.

### Introdução

A substituição de antioxidantes sintéticos por naturais pode apresentar vantagens devido a implicações na área de saúde, na funcionalidade e a nível preservacionista. Aliado a isso, o grande interesse das indústrias farmacêuticas, alimentícias e cosméticas na utilização de novos óleos voláteis e a receptividade dos consumidores para produtos de origem natural transformaram a avaliação sistemática desses produtos vegetais em uma ferramenta muito utilizada na busca de novos compostos com atividade antioxidante.<sup>1</sup>

A flora brasileira é particularmente rica em plantas medicinais empregadas como antioxidantes, podendo-se destacar alguns óleos essenciais de plantas superiores.

Assim, o objetivo do presente trabalho consiste em avaliar qualitativamente a atividade antioxidante de diversos óleos essenciais.

### Resultados e Discussão

A atividade antioxidante foi determinada pelo teste com DPPH (2,2-difenil-1-picrilhidrazil) em CCD (Cromatografia de Camada Delgada), de acordo com metodologia descrita por Tepe et al (2005)<sup>2</sup>.

Foram utilizados óleos essenciais de folhas de: capim-limão, manjeriçã secas e frescas, tomilho, orégano, canela secas e frescas, capim-citronela, sálvia, pimenta-longa, limão, e cascas de laranja frescas e secas, limão.

A atividade antioxidante foi considerada positiva, pela descoloração da solução de DPPH borrifado (inicialmente de cor púrpura), obtendo-se uma coloração amarelada, enquanto que na ausência de atividade antioxidante, a coloração permanece púrpura.

**Figura 1.** Teste qualitativo de atividade antioxidante com DPPH em CCD.



**Tabela 1.** Resultados da determinação qualitativa da atividade antioxidante de diversos óleos essenciais.

| Amostras | Óleos essenciais | Atividade antioxidante |
|----------|------------------|------------------------|
| 1        | Capim limão      | I                      |
| 2        | Manjeriçã fresco | I                      |
| 3        | Manjeriçã seco   | I                      |
| 4        | Limão folha      | A                      |
| 5        | Limão casca      | F                      |
| 6        | Tomilho          | I                      |
| 7        | Pimenta longa    | F                      |
| 8        | Canela fresca    | A                      |
| 9        | Canela seca      | A                      |
| 10       | Capim- citronela | I                      |
| 11       | Laranja seca     | A                      |
| 12       | Laranja fresca   | A                      |
| 13       | Sálvia           | A                      |
| 14       | Orégano          | I                      |

\* Atividades antioxidantes: intensa (I), fraca (F), ausente (A).

### Conclusões

Pela metodologia empregada, concluiu-se que os óleos essenciais de capim limão, citronela, manjeriçã (fresco e seco), tomilho e orégano apresentaram forte atividade antioxidante.

### Agradecimentos

CNPq e FAPEMIG.

<sup>1</sup> Oliveira, A. C. de et al., *Quím. Nova*. **2009**, 32, 689-702.

<sup>2</sup> Tepe, B. et al., *Food Chemistry*. **2005**, 90, 333-340.