

Estudo químico de espécies vegetais encontradas no Cerrado goiano.

Marcos H. F. Santos^{1*} (IC), Hugo B. Matos¹ (IC), Taynara L. Silva¹ (IC), Richele P. Severino¹ (PQ).
Email: marcoshenriquefs@yahoo.com.br

¹ Universidade Federal de Goiás, Campus Catalão - Curso de Química, Av. Lamartine P. Avelar nº 1120, Setor Universitário, Catalão/GO - Brasil, 75.704-020

Palavras Chave: produtos naturais, Cerrado, atividade biológica.

Introdução

A natureza, especialmente os vegetais, são fontes ricas de substâncias com grande diversidade estrutural e com alto potencial farmacológico, sendo a biodiversidade brasileira considerada uma das mais importantes fontes para a descoberta de novas substâncias com atividade biológica, mas ainda pouco estudada do ponto de vista científico¹.

Dentre os biomas brasileiros, o Cerrado recebe grande destaque por ser reconhecido como a savana mais rica do mundo em biodiversidade².

Este trabalho tem como objetivo o estudo químico de extratos vegetais oriundos do Cerrado goiano, buscando o isolamento, identificação estrutural e avaliação biológica de seus constituintes químicos.

Resultados e Discussão

As espécies vegetais foram coletadas aleatoriamente em trabalho de campo na Cidade de Caldas Novas/GO.

As espécies vegetais coletadas foram secas em estufa de circulação de ar a 50 °C, pulverizadas e extraídas com etanol por 3 vezes, sendo cada extração de 7 dias. O solvente foi evaporado em evaporador rotativo, a baixa pressão. A Tabela 1 mostra relação das espécies vegetais estudadas.

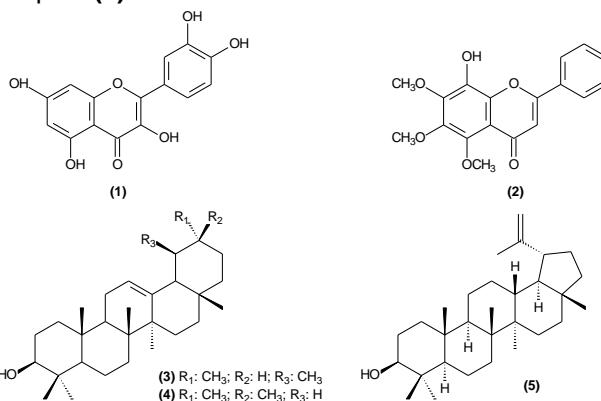
Tabela 1. Espécies vegetais coletadas para preparação dos extratos etanólicos.

Extrato	Planta	Família
A	<i>Ipomoea squamisepala</i>	Convolvulaceae
B	<i>Acisanthera punctatissima</i>	Melastomataceae
C	<i>Zeyheria montana</i>	Bignoniaceae
D	<i>Vochysia elliptica</i>	Vochysiaceae
E	<i>Salvertia convallariodora</i>	Vochysiaceae
F	<i>Palicourea rigida</i>	Rubiaceae

Os extratos foram submetidos à filtração rápida em coluna de sílica gel utilizando as seguintes misturas de solventes: Hex/Dic; Dic/AcOEt; AcOEt/MeOH. As frações obtidas foram analisadas por CCDA e pelo perfil químico apresentado os extratos **B**, **C** e **D** foram selecionados para estudo.

Utilizou-se para os fracionamentos seguintes colunas de bancada (suporte sílica gel do tipo comum e *flash*) e cromatografia líquida de alta eficiência (coluna C18), levando ao isolamento de triterpenos e flavonóides.

A elucidação estrutural das substâncias isoladas baseou-se nas análises de RMN de ¹H e ¹³C, mono e bidimensionais, sendo que do extrato **B** foi possível isolar o flavonol quercetina (**1**), do extrato **C** a flavona 8-hidroxi-5,6,7-trimetoxiflavona (**2**) e do extrato **D** as substâncias α -amirina (**3**), β -amirina (**4**) e lupeol (**5**).



Conclusões

O trabalho realizado até o momento com os extratos **B**, **C** e **D** não são conclusivos, mas mostram-se promissores, visto que pelas análises químicas realizadas é possível aferir que a diversidade molecular contida nestes extratos é bastante grande. Como perspectiva pretende-se isolar outros metabólitos e avaliar suas possíveis atividades frente ao crescimento de células tumorais.

Agradecimentos

Ao CNPq e aos professores Dr. Paulo Cezar Vieira (UFSCar), Dr. Hélder Nagai Consolaro (UFG – CAC) e Dr. Luciano Moraes (UFG) pela colaboração no desenvolvimento deste trabalho.

¹ Veiga Jr, V. F.; Pinto, A. C.; Maciel, M. A. *Química Nova* **2005**, 28 (3), 519.

² Oliveira, P. S. & Marquis, R. J. The cerrados of Brazil – ecology and natural history of a neotropical savanna. New York: Columbia University Press, **2002**.