

Novos flavonóides monoterpênicos isolados de *Piper montealegreanum* Yuncker (Piperaceae)

Harley da S. Alves (PG)^{1*}, Maria C. de O. Chaves (PQ)², Raimundo Braz Filho (PQ)³
harley.alves@hotmail.com

¹Universidade Federal de Campina Grande, Sumé-PB, ²Universidade Federal da Paraíba, João Pessoa-PB,
³Pesquisador Visitante Emérito – FAPERJ/UENF/UFRRJ,RJ.

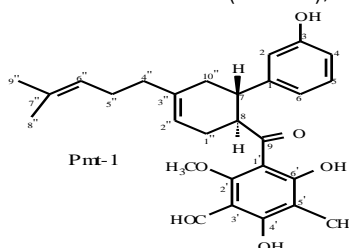
Palavras Chave: *Piperaceae*, *Piper montealegreanum*, flavonóides monoterpênicos.

Introdução

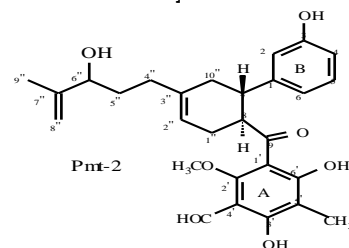
As espécies de Piperaceae são subdivididas em quatro gêneros, sendo o gênero *Piper* o mais abundante, com cerca de 2000 espécies¹. Estudos fitoquímicos de espécies de *Piper* descreveram o isolamento de várias classes de metabólitos secundários, incluindo-se amidas, flavonóides e lignanas². Os flavonóides monoterpênicos são estruturas relativamente raras, caracterizadas pela sua complexidade estrutural e encontradas em poucas famílias de plantas, como Annonaceae e Piperaceae³.

Resultados e Discussão

Partes aéreas de *Piper montealegreanum*, coletadas no Museu Emílio Goeldi, Belém-PA, foram rituradas (1.300g de pó) e extraídas por maceração com etanol a 95%. O extrato etanólico foi concentrado em rotaevaporador e o resíduo (EEB) obtido (115 g) dissolvido em uma mistura de MeOH:H₂O (7:3) e fracionado através de partição com solventes de polaridade crescente: hexano, CHCl₃, AcOEt e MeOH:H₂O. O Esquema 1 resume o processo de isolamento das substâncias **Pmt-1** e **Pmt-2** da fase hexânica. A caracterização estrutural destas substâncias envolveu RMN ¹H e ¹³C (1D e 2D), UV, IV e EM.

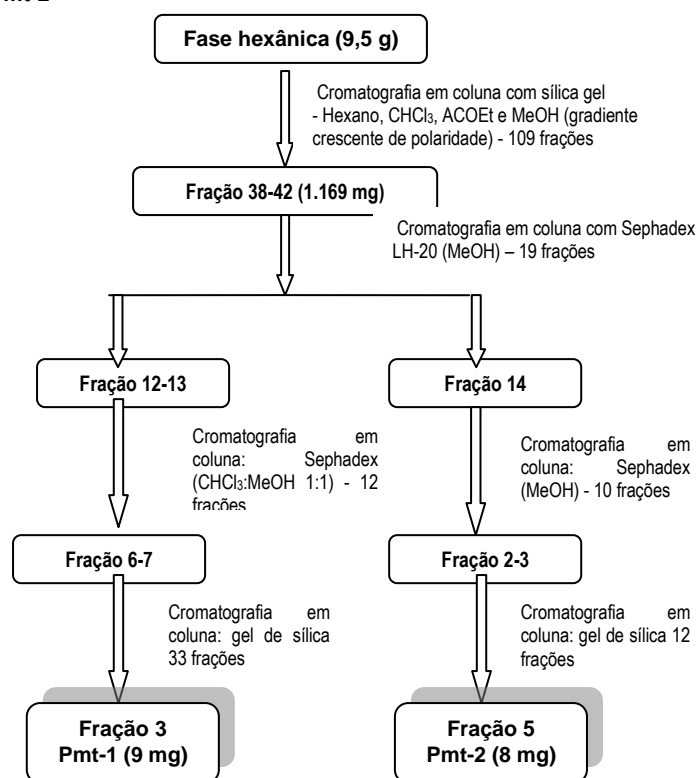


Pmt-1: 2'-metoxi-3'-formil-4',6'-dihidroxi-5'-metilfenil)-[3''-(7''-dimetilbut-6''-enil)-7-fenil-(3-hidroxi)-ciclohex-2''-enil]-metil-9-ona



Pmt-2: 2'-metoxi-3'-formil-4',6'-dihidroxi-5'-metilfenil)-[3''-(6''-hidroxi-7''-metilpentenil)-7-fenil-(3-hidroxi)-ciclohex-2''-enil]-metil-9-ona

Esquema 1: marcha sistemática para o isolamento de **Pmt-1** e **Pmt-2**



Conclusões

Pmt-1 e Pmt-2 são compostos novos isolados pela primeira vez como produtos naturais. A identificação desses compostos é importante do ponto de vista quimiotaxonômico para a família Piperaceae.

Agradecimentos

PRONEX/CNPq, Museu Emílio Goeldi, LTF/UFPB, FAPERJ.

¹ Quijano-Abril, M. A.; Callejas-Posada, R.; Miranda-Esquivel, D. R.; J. Biogeografic. 2006, 33, 1266.

² Parmar, V. S.; Jain, S. C.; Bisht, K. S.; Jain, R.; Taneja, P.; Jha, A.; Tyagi, O. D.; Prasad, A. K.; Wengel, J.; Olsen, C. E.; Boll, P. M.; Phytochemistry. 1997, 46, 597.

³ Øyvind, M.A., Kenneth, R. M. Flavonoids: chemistry, biochemistry, and applications 1^o edição. Library of Congress Cataloging-in-Publication Data. 2006.