



XXXIII CONIC 23/24

Congresso de Iniciação Científica

Ciência em Movimento: Construindo o Futuro

com Conhecimento

25 a 27 de Novembro de 2024

DETECÇÃO E QUANTIFICAÇÃO DE ESPILANTOL EM “CACHAÇAS DE JAMBÚ”

Fabiano Pereira Costa – Bolsista UFAM

Waldireny Rocha Gomes - Orientadora - Universidade Federal do Amazonas

RESUMO

A *Acmella oleracea*, planta nativa da Amazônia e pertencente à família Asteraceae, é amplamente usada na culinária do Norte do Brasil e na medicina tradicional para tratar dores de dente, estomatites e doenças de garganta. Seu principal composto ativo, o espilantol, extraído das flores, folhas e caule, possui propriedades antivirais, antibacterianas, anti-inflamatórias, diuréticas e cicatrizantes. Este composto tem despertado crescente interesse científico e médico. O projeto de pesquisa visa desenvolver metodologias para detectar e quantificar o espilantol em cachaças saborizadas com jambu, auxiliando na padronização da produção dessa bebida popular. Para isso, o estudo envolve a preparação do extrato de jambu, seguido pela purificação do espilantol e sua análise quantitativa. As técnicas utilizadas incluem a cromatografia em camada delgada (TLC) e a cromatografia líquida de alta eficiência (HPLC), que permitem identificar e medir a concentração de espilantol nas amostras. A padronização na produção de cachaça de jambu é importante para garantir consistência e segurança para o consumidor, especialmente em um mercado crescente. Além disso, o controle de qualidade com foco no espilantol abre possibilidades de expansão do uso desse composto em outros setores, como o cosmético e o farmacêutico, dada sua ampla gama de propriedades terapêuticas. Esse estudo contribui tanto para a ciência, ao validar o uso do jambu e do espilantol como ingredientes bioativos de interesse, quanto para a indústria, ao fornecer métodos para assegurar a qualidade dos produtos derivados dessa planta. As técnicas e descobertas deste trabalho poderão ser aplicadas para regulamentar e garantir a qualidade das cachaças de jambu e outros produtos que venham a explorar as propriedades do espilantol.

Palavras-chave: *Acmella oleracea*; , HPLC; extratos vegetais e controle de qualidade

AGRADECIMENTOS

Agradeço à Universidade Federal do Amazonas (UFAM), especialmente ao Laboratório da Faculdade de Ciências Farmacêuticas, e às agências de fomento pelo apoio fundamental a esta pesquisa. Minha orientadora, Waldireny Rocha Gomes, merece especial reconhecimento por sua orientação e incentivo essenciais. A todos os colaboradores, colegas e familiares que contribuíram direta ou indiretamente para este projeto, expresso minha sincera gratidão.

