



# I SIMPÓSIO PARAENSE DE PLANTAS MEDICINAIS DA AMAZÔNIA

## Caracterização fitoquímica do extrato de *Lippia origanoides* Kunth (Verbenaceae)

Erik R. S. Pina<sup>1</sup>, Allane P. S. da Paz<sup>2</sup>, Yago L. G. P.<sup>3</sup>, José S. L. Neto<sup>4</sup>, Vanessa J. de Mello<sup>5</sup>

<sup>1</sup>Universidade Federal do Pará (UFPA), Belém – PA. erik.pina@icm.ufpa.br

<sup>2</sup>Universidade Federal do Pará (UFPA), Belém – PA. allane.paz@icb.ufpa.br

<sup>3</sup>Universidade Federal do Pará (UFPA), Belém – PA. yago.goncalves.pereira@ics.ufpa.br

<sup>4</sup>Universidade Federal do Maranhão (UFMA), São Luís – MA. jose.sln@ufma.br

<sup>5</sup>Universidade Federal do Pará (UFPA), Belém – PA. vanessajoia@ufpa.br

**Palavras-chave:** Alecrim-pimenta; Antidiabético; Compostos bioativos; Salva-do-marajó.

As partes aéreas do arbusto *Lippia origanoides* Kunth são utilizadas na culinária do norte do Brasil como aromatizante (semelhante ao orégano) e na medicina popular como anti-hiperglicêmico, contudo, este efeito ainda carece de investigação<sup>1,2</sup>. Diante disso, este estudo teve como objetivo dar início a essa investigação realizando a prospecção fitoquímica qualitativa do extrato hidroalcoólico de *L. origanoides* Kunth (ELO), para identificar as principais classes de metabólitos presentes na espécie<sup>3</sup>. Inicialmente, 900 g de material vegetal fresco foram secos em estufa (50-60°C) por 6 horas; o material seco (270 g) foi então submetido à maceração em etanol/água (1:1) por 3 dias. O extrato hidroalcoólico resultante foi filtrado, concentrado em evaporador rotativo (50°C, 600 mmHg), liofilizado (Liotop® L101) e subsequentemente homogeneizado e mantido em dessecador. A caracterização foi realizada por Cromatografia Líquida acoplada à Espectrometria de Massas - LC-MS (Bruker®/Shimadzu®) com coluna C18 (fluxo de 1 mL/min), detecção a 288 nm e injeção de 10 µl, utilizando um método gradiente de água e metanol (de 5% a 100% de metanol em 77 minutos). A análise de massas utilizou ionização por eletrospray em modo negativo (trap de íons), com voltagem de 4,5 kV, temperatura de 300°C e faixa de aquisição de m/z 100–1000. A identificação dos compostos baseou-se nos perfis de fragmentação (MS/MS) e na comparação com bancos de dados e literatura. A análise do extrato hidroalcoólico revelou um perfil complexo de flavonoides, com 13 compostos identificados. Os resultados confirmaram a presença de duas classes principais: flavonas, como apigenina, orientina (incluindo um isômero), vitexina e vicenina-2; e flavanonas, que incluem naringenina, cirsimarina e hidroxitrimetoxiflavanona. Outros compostos, como a isorhamnetina-3-O-rutinosídeo, também foram detectados, destacando a rica composição do extrato. Seus componentes majoritários de natureza flavonídica apresentam múltiplas atividades biológicas condizentes com um possível efeito antidiabético, modulador da glicose sanguínea. Deste modo, estes resultados embasam a continuidade dos estudos a respeito do potencial terapêutico e toxicológico da espécie.

1. Castilho, C. et al (2019). In vitro propagation of a carvacrol-producing type of *Lippia origanoides* Kunth: A promising oregano-like herb. *Industrial Crops and Products*, 130, 491–498

2. Sarrazin, S. L., et al. (2015). Antimicrobial and seasonal evaluation of the carvacrol-chemotype oil from *Lippia origanoides* kunth. *Molecules* (Basel, Switzerland), 20(2), 1860–1871

3. Coelho, A. G., et al. (2015). Optimization and standardization of extraction method from *Lippia origanoides* HBK: Focus on potential anti-hypertensive applications. *Industrial Crops and Products* 78, 124–130.

Agradecimentos: UFPA e CAPES.

