

POTENCIAL ANTIOXIDANTE DE INFUSÕES DE AMOSTRAS COMERCIAIS DE MANJERICÃO

João Paulo Gonçalves Ferreira ¹

Cristiane Barbosa Rocha ²

Ricardo Felipe Alves Moreira ³

Uma das maneiras preliminares de avaliar o potencial bioativo de ervas medicinais é investigar seu potencial antioxidante através de ensaios *in vitro*, e muitas dessas ervas, como o manjericão, por exemplo, são amplamente difundidas na culinária do cotidiano, sendo facilmente obtidas comercialmente. Nesse sentido, o objetivo deste estudo foi avaliar este potencial em infusões elaboradas a partir de amostras comerciais de manjericão disponíveis na cidade do Rio de Janeiro. Foram adquiridos em sachês contendo de 2 a 20 g de manjericão desidratado 5 amostras comerciais de diferentes marcas, em *triplicata* de lote, em mercados da cidade. As infusões foram preparadas adicionando água fervente à amostra, agitando constantemente por 10 minutos, seguido de filtração e avolumação, obtendo-se uma concentração inicial de 0,01 g/mL. O potencial antioxidante foi avaliado pelos ensaios espectrofotométricos de redução do reagente de Folin-Ciocalteu, redução do complexo férrico $[\text{Fe(III)(TPTZ)}_2]^{3+}$ (FRAP), e de sequestro de radicais ABTS e DPPH. Foram estimadas para as amostras das 5 marcas teores totais de compostos redutores que variaram de $[(24,04 \pm 0,6560) \text{ mg EAG/g}]$ a $[(31,94 \pm 4,624) \text{ mg EAG/g}]$. Para as mesmas amostras, o ensaio FRAP revelou uma capacidade antioxidante que variou de $[(498,8 \pm 73,66) \mu\text{M FeSO}_4/\text{g}]$ a $[(567,9 \pm 36,74) \mu\text{M FeSO}_4/\text{g}]$. Os valores de Cl_{50} das amostras frente aos radicais ABTS foram estimados entre $[(325,7 \pm 43,98) \mu\text{g/mL}]$ e $[(629,6 \pm 128,7) \mu\text{g/mL}]$, e, frente aos radicais DPPH, entre $[(492,0 \pm 180,8) \mu\text{g/mL}]$, e $[(758,2 \pm 13,68) \mu\text{g/mL}]$. A similaridade de potencial antioxidante entre as marcas avaliadas, revelada pelos resultados obtidos, indica que o manjericão disponível em sachês em mercados na cidade do Rio de Janeiro apresenta homogeneidade com relação ao teor de compostos que o conferem esse potencial e é um tempero que é fonte acessível de bioativos antioxidantes.

¹ – Mestrando, Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro – UNIRIO, RJ, Brasil, jpferreira.jpg@gmail.com

² – Professora Doutora, Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro – UNIRIO, RJ, Brasil, cristiane.b.rocha@unirio.br

³ – Professor Doutor, Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro – UNIRIO, RJ, Brasil, ricardo.moreira@unirio.br