

AVALIAÇÃO DA ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DO HIBISCO

**Roberta Barsotti Forcinetti Carvalho¹, Edson Araujo de Almeida²,
Regiane da Silva Gonzalez¹**

¹ Universidade Tecnológica Federal do Paraná, Campo Mourão, Brasil
robertacarvalho@alunos.utfpr.edu.br

² Universidade Estadual de Maringá, Maringá, Brasil

O *Hibiscus, rosa-sinensis L.* (família Malvaceae), popularmente denominado como mimo-de-vênus ou hibisco-da-china, na região amazônica do Brasil é considerada planta exótica sendo conhecido como pampola, amor-de-homens, aurora ou pampulha. Esta planta é um arbusto híbrido envolvendo várias espécies podendo atingir 3 m de altura que se cultiva a pleno sol, cuja propagação se dá por estacas enraizadas e possuindo diferentes cores para suas flores. Na literatura já existem diferentes trabalhos discutindo as propriedades farmacológicas de diferentes partes do hibisco, como as folhas, raízes e flores. As flores possuem propriedade antioxidantes e bactericidas, desta forma, sendo de grande interesse para serem utilizadas no desenvolvimento de novos materiais. Neste trabalho foram estudadas as atividades antioxidantes (AA%) pelo método de DPPH (2-2-difenil-1 picrilhidrazil) de três variedades de flores de hibisco, nas colorações rosa, roxo e vermelho. Para realização do ensaio as flores do hibisco foram higienizadas em água e hipoclorito e desidratadas em estufa por 24 horas a 50 °C. Após a desidratação as flores secas foram trituradas, formando uma farinha, com o auxílio de um almofariz e armazenadas em local seco e ao abrigo de luz. Para o ensaio de DPPH foram preparadas soluções, com as farinhas das flores, em diferentes concentrações (1 g/L, 0,1 g/L e 0,01 g/L). Em seguida, em um tubo de ensaio, foram adicionados 50 uL do sobrenadante da solução das flores e 250 uL do reativo DPPH (0,003 % m/V). Os tubos, então, foram deixados em repouso sem a presença de luz por 30 minutos, sendo posteriormente, a solução avaliada a 515nm em um espectrofotômetro Kasuaki. Para a flor de coloração roxa foram obtidos os valores de AA% de 74,50, 57,21 e 39,15 % respectivamente para as concentrações de 1, 0,1 e 0,01 g /L. Para as demais flores, para as mesmas concentrações avaliadas anteriormente foram obtidos os valores de AA% de 76,62, 44,05 e 48,98 %, e de 68,40, 43,60 e 36,05 %, respectivamente, para a coloração rosa e para a coloração vermelha. Pode-se notar que as cores estudadas apresentam atividade antioxidante com valores superiores a 60% para a maior concentração estudada e que com a redução da concentração também ocorre a redução da atividade antioxidante, mostrando assim que a farinha obtida pode ser utilizada para desenvolver materiais com diferentes aplicações.

Palavras-chave: Hibisco; Flor; Coloração; Farinha; Atividade Antioxidante.

Agradecimentos: Os autores agradecem ao CNPQ, CAPES, Fundação Araucária, UTFPR e a Central Analítica Multiusuário de Campo Mourão (CAMulti-CM), por todo suporte e recurso utilizado nestas pesquisas