

AValiação DO POTENCIAL DOS EXTRATOS HIDROETANÓLICOS DE HORTELã (MENTHA PIPERITA) E ALECRIM (ROSMARINUS OFFICINALIS) COMO ANTIOXIDANTES NATURAIS PARA ÓLEOS VEGETAIS

Congresso Online Nacional de Química, 4ª edição, de 04/04/2022 a 06/04/2022
ISBN dos Anais: 978-65-81152-51-2

NASCIMENTO; DANIELLE CRISTINA DA CRUZ DO¹

RESUMO

Um dos principais fatores que causam preocupação aos produtores e consumidores dos óleos vegetais é a fácil degradação desses compostos, visto que tenham uma vida útil muito baixa, devido a sua secebilidade à oxidação. Assim, este trabalho teve como objetivo caracterizar e avaliar o extrato hidroetanólico de amostras comerciais das espécies hortelã e alecrim como fonte de antioxidantes naturais, também foi avaliado a ação destes extratos quando adicionados a óleos vegetais livres de antioxidantes sintéticos, com a finalidade de retardar as oxidações lipídicas. Devido ao fato de grande atenção ser dada à aplicação de antioxidantes naturais em alimentos, por apresentarem valor nutricional e efeitos terapêuticos. As análises de atividade antioxidante foi feita pelo método (2,2-difenil-1-picrylhydrazil) (DPPH•) e (2,2'- azino-bis (3-etilbenzotiazolin) 6-ácido sulfônico) (ABTS•+), visando uma aplicação, como no setor de alimentos, sendo possível notar que os extratos hidroetanólicos brutos (EHBs) apresentam atividade antioxidante. Na medida de IC50 para os extratos, com o DPPH• serão necessários 12,82 $\mu\text{g} \cdot \text{mL}^{-1}$ para o extrato de hortelã para a redução de 50% dos radicais livres, o que não se apresenta tão bom quanto para o extrato de Alecrim que é necessário 4,67 $\mu\text{g} \cdot \text{mL}^{-1}$. Já para as amostras com o ABTS•+, são necessários 33,41 $\mu\text{g} \cdot \text{mL}^{-1}$, para o hortelã e 4,37 $\mu\text{g} \cdot \text{mL}^{-1}$, para o alecrim. A avaliação dos extratos quanto ao efeito de inibição da oxidação lipídica frente ao óleo de soja e de milho foi pelo método de Rancimat, observou-se que o melhor desempenho foi devido à adição de 10% de extrato de Alecrim ao óleo de milho que teve um período de indução de 13,25±0,06 horas. A quantidade de compostos fenólicos por grama de extrato foi de 61,08 mg GAE (equivalente em ácido gálico) /g de Alecrim, e 78,22 mg GAE (equivalente em ácido gálico) /g de Hortelã, pelo método de Folin-Ciocalteu. Desta maneira, observa-se que os resultados obtidos neste trabalho confirmam o potencial antioxidante dos extratos de hortelã e alecrim, podendo ser utilizados como provável fonte de compostos naturais para aplicações em óleos vegetais. Eixo temático: Química orgânica.

PALAVRAS-CHAVE: ALECRIM, ATIVIDADE ANTIOXIDANTE, HORTELã, RANCIMAT

¹ UEMS, danny-cristina20@hotmail.com