



T709

OBTENÇÃO DE EXTRATOS DE GINSENG BRASILEIRO (PFAFFIA PANICULATA) POR EXTRAÇÃO SUPERCRÍTICA, EXTRAÇÃO COM ETANOL E HIDRODESTILAÇÃO: UM ESTUDO DA COMPOSIÇÃO QUÍMICA DOS EXTRATOS E DE SUA AÇÃO ANTIOXIDANTE

Fábio da Costa Alexandre (Bolsista SAE/UNICAMP), Ms. Patrícia Franco Leal (Co-orientadora) e Profa. Dra. Maria Angela de Almeida Meireles (Orientadora), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

Extratos de *Pfaffia paniculata* foram obtidos por extração supercrítica (SFE) com CO₂ e extração por solventes orgânicos à baixa pressão (LPSE) com metanol, etanol e hexano. Os extratos foram analisados por cromatografia em camada delgada (TLC) e a ação antioxidante avaliada pela reação acoplada de beta-caroteno e ácido linolênico, monitorada por espectrofotômetro. As extrações com CO₂ supercrítico foram realizadas a 100, 200 e 300 bar às temperaturas de 30 e 50 °C. As extrações a baixa pressão foram realizadas por centrifugação a 2000 rpm durante 5 minutos a 30 °C. Os ensaios de TLC foram realizados em placas de sílica UV 254 nm, reveladas com revelador anisaldeído e solução de ácido difenilborínico em luz UV. O maior rendimento de extração supercrítica foi detectado a 200 bar e 50°C (0,22%, b.s.), enquanto o maior rendimento de LPSE foi obtido utilizando-se metanol como solvente (2,0%, b.s.). A ação antioxidante dos extratos obtidos por LPSE foi superior a de SFE e nos ensaios de TLC detectou-se bandas que indicam a possível presença de flavonóides nos extratos obtidos à baixa pressão utilizando etanol como solvente. Devido a grande presença de saponinas, o processo de obtenção de extrato (óleo volátil) por hidrodestilação não foi adequado.

Pfaffia paniculata - Extração supercrítica - Atividade antioxidante