



T711

ESTUDO DA AÇÃO ANTIOXIDANTE E ANÁLISE QUÍMICA DE EXTRATOS DE *PFAFFIA GLOMERATA* (GINSENG BRASILEIRO) OBTIDOS POR EXTRAÇÃO SUPERCRÍTICA COM CO₂ E OUTRAS TÉCNICAS DE EXTRAÇÃO

Marina Bascherotto Kfourri (Bolsista SAE/UNICAMP), Ms. Patrícia Franco Leal (Co-orientadora) e Profa. Dra. Maria Ângela de Almeida Meireles (Orientadora), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

Extratos de *Pfaffia glomerata* foram obtidos por Extração Supercrítica (SFE) com CO₂ e Extração a Baixa Pressão (LPSE) utilizando os solventes orgânicos metanol, etanol e hexano. Os objetivos compreenderam a determinação do rendimento global de extração (X_o), a análise da atividade antioxidante dos extratos, bem como sua análise por cromatografia em camada delgada (TLC). Os ensaios SFE foram realizados nas pressões de 100, 200 e 300 bar às temperaturas de 30 e 50 °C. A atividade antioxidante foi determinada a partir da reação acoplada de ácido linolênico e β-caroteno, sendo o produto monitorado por espectrofotômetro. Para a TLC, utilizaram-se placas de sílica, as quais foram reveladas com anisaldeído (detecção de triterpenos) e ácido difenilborínico (detecção de flavonóides). O máximo rendimento encontrado na SFE correspondeu à condição de 200 bar/30 °C (0,18% m/m, b.s.); constatou-se, no entanto, que os rendimentos a 30 °C pouco variaram com as pressões utilizadas. A maior quantidade de extrato obtida por LPSE foi com o solvente metanol (5,8% m/m, b.s.). Na análise da atividade antioxidante, detectou-se que os extratos LPSE obtiveram maiores valores quando comparados com os extratos supercríticos, destacando-se o extrato obtido com hexano que, apesar de obter o menor rendimento na extração, apresentou a maior atividade antioxidante. A partir das placas cromatográficas reveladas, observou-se a possível presença de flavonóides no extrato obtido com etanol.

Pfaffia glomerata - Extração supercrítica - Atividade antioxidante