



T0784

**PLANTAS BRASILEIRAS: EXTRAÇÃO SUPERCRÍTICA E ATIVIDADE ANTIOXIDANTE**

Beatriz A. Benedetti (Bolsista PIBIC/CNPq), Ms. Danielle C. M. N. Silva (Co-orientadora) e Profa. Dra. Maria Ângela de Almeida Meireles (Orientadora), Faculdade de Engenharia Alimentos - FEA, UNICAMP

Para a produção de extratos de alta qualidade obtidos de plantas é necessário o estudo dos métodos extrativos. A extração supercrítica (SFE = supercritical fluid extraction) utiliza como solvente gás a alta pressão e é considerado um processo limpo, seus extratos apresentam alta pureza. Esta técnica é seletiva, em geral os extratos supercríticos possuem maiores quantidades de compostos não voláteis. De acordo com estudos do Departamento de Agricultura dos EUA, a adição de ervas à dieta humana além de tornar os alimentos mais saborosos, é fonte abundante de antioxidantes. O presente estudo teve como objetivo avaliar e comparar os perfis de composição, atividade antioxidante e rendimento global de extratos de *Aloysia gratissima*, *Phyllanthus amarus* e *Pfaffia paniculata*, obtidos por extração supercrítica e por extração à baixa pressão com solventes orgânicos (metanol, etanol e hexano) (LPSE). Os resultados mostraram que para a extração supercrítica com o aumento da pressão, entre 100, 200 a 300 bar, há aumento dos rendimentos globais para a *P. paniculata*, a 40°C e 50°C e para o *P. amarus* a 50°C. Em termos de rendimento somente os extratos hexanólicos das três plantas superaram o rendimento dos respectivos extratos SFE. Os extratos mostraram potencial de uso como antioxidantes naturais, conforme os resultados da atividade antioxidante medida através da reação acoplada do ácido linolêico e do beta-caroteno.

Extração supercrítica - Plantas - Atividade antioxidante