



E0596

DESENVOLVIMENTO DE MÉTODO ANALÍTICO ESPECTROFOTOMÉTRICO NA DETERMINAÇÃO DA CURCUMINA

Nathassia Dresselt de Abreu (Bolsista PIBIC/CNPq), Marta Maria Duarte Carvalho Vila e Prof. Dr. Matthieu Tubino (Orientador), Instituto de Química - IQ, UNICAMP

O açafrão é uma espécie vegetal perene pertencente à família *Zingiberaceae*. O pó obtido a partir de seus rizomas, denominado cúrcuma, é usado na culinária como corante e aromatizante, possuindo um aroma característico e sabor amargo. Apresenta atividade antimicrobiana, sendo empregada, também, no tratamento de diversas patologias. O pigmento extraído da cúrcuma é um composto fenólico, denominado curcumina, [1,7-bis(4-hydroxy-3-methoxyphenyl)-1,6-heptadiene-3,5-dione]. É um polifenol de massa molecular igual a 368,38 Da e de fórmula molecular $C_{21}H_{20}O_6$. Propõem-se neste projeto o desenvolvimento de método espectrofotométrico na região do ultravioleta-visível para a análise de curcumina presente nos rizomas e em preparados comerciais, que tenha boa sensibilidade, baixo custo e simplicidade operacional. A primeira etapa consiste na moagem dos rizomas em moinho de facas, seguida de extração com solvente à temperatura ambiente. A curva analítica é feita com curcumina padrão.

Curcumina - Análise - Espectrofotometria