



B0344

ATIVIDADE ANTINITROSATIVA DE FLAVONOÍDES DE CITRUS SINENSIS

Bruna Bombassaro (Bolsista PIBIC/CNPq), Maria Angélica S.S. Lima, Pablo G. Ferreira (Co-orientador) e Profa. Dra. Ione Salgado (Orientadora), Instituto de Biologia - IB, UNICAMP

Atualmente, é bem conhecido o valor do óxido nítrico (NO), para o metabolismo vegetal e animal. No entanto, em altas concentrações, o NO pode gerar espécies mais reativas causando danos à estrutura e funcionalidade celular. Extratos vegetais, ricos em flavonóides e ácidos orgânicos, apresentam reconhecida atividade antioxidante, porém, pouco se conhece sobre a capacidade antinitrosativa destes extratos. Logo, visou-se verificar o potencial antinitrosativo do extrato de *Citrus sinensis*. Foi utilizada uma metodologia para identificação simultânea dos compostos fenólicos e ácidos orgânicos do extrato. Os extratos foram obtidos através de duas centrifugações sucessivas a 5000rpm por 10 min a 4°C. O poder do extrato de *Citrus* em seqüestrar NO foi avaliado eletroquimicamente em um meio contendo 0.1M de tampão fosfato pH 7.0 com 1µL do doador de NO, DEA nonoato (0.6mg/mL). A velocidade de degradação de NO foi correlacionada com o conteúdo de flavonóides e ácidos orgânicos e foi diretamente proporcional à concentração do extrato, sendo de 0,35nmol/min com 1µL do extrato e 1,30nmol/min com 15µL. Estes resultados sugerem que os efeitos benéficos do suco de laranja à saúde humana podem estar também relacionados à sua ação antinitrosativa.

Óxido nítrico - Flavonóides - Citrus