



T0937

ESTUDO DA COMPOSIÇÃO QUÍMICA E DAS PROPRIEDADES BIOLÓGICAS DA PRÓPOLIS DO G12 DO ESTADO DE SÃO PAULO EM DIFERENTES ÉPOCAS DO ANO E APIÁRIOS

Viviane Atauri (Bolsista SAE/UNICAMP), Viviane Cristina Toreti e Prof. Dr. Yong Kun Park (Orientador), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

A própolis vem se destacando nos últimos anos por apresentar propriedades terapêuticas como atividade antimicrobiana, antiinflamatória, antioxidante e utilizada como ingrediente funcional em alimentos. A própolis brasileira foi classificada em 13 grupos distintos de acordo com suas características físico-químicas e suas atividades biológicas. Por ser um produto natural a própolis têm sua composição química afetada por fatores climáticos e pela flora visitada pelas abelhas. O objetivo do trabalho foi estudar a variação na composição química da própolis do grupo 12 em diferentes épocas do ano e regiões do estado de São Paulo. A metodologia utilizada para preparo dos extratos alcoólicos de própolis, perfil cromatográfico das amostras por HPLC, fenólicos totais, flavonóides totais, atividade antimicrobiana e atividade antioxidante foi segundo as respectivas publicações: Park *et al*, 1998; Park *et al*, 2002; Woisky & Salatino, 1998; Chang *et al.*, 2002; Blair *et al*, 1958 e Yen & Wu, 1999. Verificou-se que há variação entre a quantidade de compostos identificados nas amostras em relação à localização e aos meses de coleta. Observou-se correlação entre os resultados encontrados na análise de fenólicos totais com atividade antimicrobiana e atividade antioxidante, sendo que as amostras com maior quantidade de flavonóides foi a que apresentou melhores resultados.

Própolis - Flavonóides - Compostos fenólicos