

# ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DE ESPECIARIAS IN NATURA E DESIDRATADAS NO CONSUMO ALIMENTAR

Alessandra Maria de Moraes<sup>1</sup>, Larisse Nunes Centurião<sup>1</sup>,  
Letícia Gomes de Oliveira<sup>2</sup>, Danielle Maria de Oliveira Aragão<sup>3</sup>

**Introdução:** em várias culturas e religiões, o ato de alimentar-se extrapola os limites do prazer e da saciedade e torna-se um momento de socialização entre membros de uma família. Vivenciando uma era 100% digital e submergida a diálogos impessoais, sentar-se à mesa diante de pessoas se torna um momento de difusão de conhecimentos e histórias. Diante desse contexto, unir a nutrição à família pode se tornar um grande passo para a prevenção, por meio da alimentação, de doenças crônicas que, atualmente, vêm se tornando um grande problema. O novo Guia Alimentar para a População Brasileira traz diversas orientações a respeito de segurança alimentar, hábitos de vida saudáveis, comensalidade e cultura. Nesse sentido, é orientado que o consumo de alimentos *in natura* e minimamente processados seja feito em substituição à adição excessiva de sal, açúcar e gorduras, destaque para o uso de especiarias. Vários estudos vêm mostrando o poder anti-inflamatório, antimicrobiano e antioxidante de diversas especiarias como alecrim (*Rosmarinus officinalis*) e hortelã (*Plectranthus amboinicus*). **Objetivo:** avaliar o potencial antioxidante pelo método de sequestros de radicais livres DPPH dos extratos aquosos de folhas frescas e desidratadas de alecrim (*Rosmarinus officinalis*) e hortelã (*Plectranthus amboinicus*). **Métodos:** após triagem, as folhas das espécies foram divididas, sendo uma parte macerada fresca e a outra seca em estufa e triturada. Ambas as partes foram submetidas à extração aquosa por infusão, durante 24 horas. Após esse período, os extratos foram liofilizados e armazenados até a execução do teste antioxidante. Para a determinação da atividade antioxidante total pela captura do radical livre DPPH, usou-se uma adaptação da técnica de Rawat et al. (2003). Ácido ascórbico e Quercetina foram usados como controles positivos. Os dados foram tratados com auxílio do programa GraphPadPrism®. **Resultados:** com exceção da hortelã fresca, todos os extratos apresentaram atividade antioxidante satisfatória, com valores de IC<sub>50</sub> próximos aos controles positivos. O extrato de folhas secas hortelã apresentou maior potencial antioxidante (IC<sub>50</sub> = 2,06 µg/mL). **Conclusão:** o processo de desidratação potencializou o efeito antioxidante das folhas de hortelã e não causou alterações significativas em folhas de alecrim. Dessa forma, a inclusão de especiarias na alimentação pode se tornar benéfica por auxiliar tanto na prevenção quanto na remoção de radicais livres gerados por reações fisiológicas no organismo.

**PALAVRAS-CHAVE:** Especiarias; Antioxidante; Alimentação; Doenças Crônicas.

## REFERÊNCIAS

1. Chiu YJ, Huang TH, Chiu CS, Lu TC, Chen YW, Peng WH, Chen CY. Analgesic and Antiinflammatory Activities of the Aqueous Extract from *Plectranthusamboinicus* (Lour.) Spreng. Both In Vitro and In Vivo. *Evid Based Complement Alternat Med*. 2012; 2012:508137.
2. Cuevas-Durán RE, Medrano-Rodríguez JC, Sánchez-Aguilar M, Soria-Castro E, Rubio-Ruiz ME, Del Valle-Mondragon L, Sánchez-Mendoza A, Torres-Narvaéz JC, Pastelín-Hernández G, Ibarra-Lara L. Extracts of *Crataegusoxyacantha* and *Rosmarinus officinalis* Attenuate Ischemic Myocardial Damage by Decreasing Oxidative Stress and Regulating the Production of Cardiac Vasoactive Agents. *Int J Mol Sci*. 2017 nov. 14; 18(11).
3. Liu Q, Meng X, Li Y, Zhao CN, Tang GY, Li HB. Antibacterial and Antifungal Activities of Spices. *Int J Mol Sci*. 2017 jun. 16; 18(6).

<sup>1</sup> Acadêmicas do Curso de Farmácia da Universidade Federal de Juiz de Fora.

<sup>2</sup> Acadêmica do Curso de Nutrição da Universidade Federal de Juiz de Fora.

<sup>3</sup> Docente da Universidade Federal de Juiz de Fora.

E-mail: danifarma21@yahoo.com.br.

4. Wiese LPL. Avaliação de atividade antioxidante e anti-inflamatória de extrato e frações de *Alternanthera tenella* Colla. Santa Catarina. [dissertação]. Mestrado em Farmácia – Universidade Federal de Santa Catarina; 2008.