

## Atividade Antioxidante e Teores de Fenóis e Flavonoides Totais do Extrato Etanólico Obtido do Caule de *Smilax sp.*

Izabela C. A. Silva\*, Juliana C. Fonseca, Álan A. Aleixo, Ana Hortência F. Castro, Joaquim M. Duarte-Almeida, Luciana A. R. dos Santos Lima

Universidade Federal de São João Del-Rei - UFSJ – Campus Centro-Oeste Dona Lindu –  
Divinópolis/MG.

email: izacaputo@hotmail.com

### Resumo

Os vegetais superiores sintetizam e acumulam uma grande diversidade de compostos fenólicos, cujo papel no metabolismo da planta ainda não está inteiramente esclarecido. A família Smilacaceae possui distribuição predominante nos climas tropical e subtropical, incluindo dois gêneros e cerca de 300 espécies, quase todas pertencentes à *Smilax*. No Brasil, apenas o gênero *Smilax* é encontrado, com aproximadamente 30 espécies, conhecidas popularmente como salsaparrilha ou japicanga. Espécies do gênero *Smilax* ainda são pouco estudadas. Assim, o presente estudo teve como objetivo avaliar a atividade antioxidante e determinar quantitativamente os teores de fenóis e flavonoides totais a partir do extrato etanólico obtido dos caules de *Smilax sp.* Os caules de *Smilax* foram coletados, secados e triturados. O extrato etanólico foi obtido por percolação com etanol e avaliado quanto à atividade antioxidante, a partir do método do DPPH (2,2-difenil-1-picril-hidrazil). A análise foi feita a partir de concentrações de 500, 250, 100, 10 e 1 µg/mL do extrato, sendo lida a absorbância após 30 minutos em espectrofotômetro a 517 nm. Ensaios espectrofotométricos foram realizados para determinar o teor de fenóis e flavonoides totais, expressos como mg equivalentes de ácido gálico e de quercetina/mL, respectivamente. O extrato etanólico de *Smilax* apresentou uma alta porcentagem de inibição de DPPH em todas as concentrações testadas, variando de 51,37% a 95,84%, nas concentrações de 1 a 500 µg/mL. Na análise de fenóis totais foi obtido o teor de 22,97 mg equivalentes de ácido gálico/mL, já na análise de flavonoides totais obteve-se um teor de 7,15 mg equivalentes de

quercetina/mL. Dessa forma verificou-se que os caules de *Smilax* sp. possuem potencial antioxidante e altos teores de fenóis e flavonoides totais, sugerindo futuramente o possível uso como fonte de antioxidantes naturais.

**Palavras-chave:** *Smilax*, atividade antioxidante, fenóis, flavonoides.

**Apoio financeiro:** CNPq, FAPEMIG, UFSJ.