

Avaliação da atividade antioxidante do extrato aquoso das folhas de *Alibertia edulis* (L. C. Rich.) A. C. Rich.

Lidiani Figueiredo Santana¹, Diana Figueiredo de Santana Aquino², Tamaeh Monteiro Alfredo³, Brunna Charlla Feitosa Farenelli⁴, Claudia Andrea de Lima Cardoso⁵, Silvia Aparecida Oesterreich⁶, Maria do Carmo Vieira⁷.

¹Nutricionista Residente do Programa de Residência Multiprofissional em Saúde: Atenção ao Paciente Crítico (PREMUS-APC), Universidade Federal de Mato Grosso do Sul (UFMS), Campo Grande, MS, Brasil. Autor correspondente: lidi_ifs@hotmail.com.

²Doutoranda do Programa de Pós-graduação em Ciências da Saúde, Universidade Federal da Grande Dourados (UFGD), Dourados, MS, Brasil.

³Mestranda do Programa de Pós-graduação em Ciências Biológicas e Biodiversidade, UFGD, Dourados, MS, Brasil.

⁴Docente, Curso de Farmácia, Centro Universitário da Grande Dourados (UNIGRAN), Dourados, MS, Brasil.

⁵Docente, Curso de Química, Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul (UEMS), Dourados, MS, Brasil.

⁶Docente, Faculdade de Ciências da Saúde, UFGD, Dourados, MS, Brasil.

⁷Docente, Faculdade de Ciências Agrárias, UFGD, Dourados, MS, Brasil.

Introdução: *Alibertia edulis*, também conhecido como marmelo do cerrado, pertence a família Rubiaceae a qual é a quarta maior família de angiospermas presente no Cerrado brasileiro. Apresenta grande potencial ornamental, alimentício e terapêutico. O chá das folhas de *A. edulis* é utilizado popularmente por apresentar efeitos hipoglicemiantes e anti-hipertensivos, contudo não há relatos na literatura que comprovem esses efeitos. **Objetivos:** Objetivou-se com este trabalho avaliar a atividade antioxidante e o conteúdo de fenóis e flavonóides totais do extrato aquoso de folhas de *A. edulis*, por dois métodos de extração. **Metodologia:** Para isso, folhas de *A. edulis* secas e pulverizadas foram utilizadas para a preparação dos extratos aquosos na proporção de 1:10 (p/v) por decocção (97°C/15 min) e infusão (75°C/30 min). Os extratos foram diluídos e realizados testes para quantificação de fenóis, utilizando reagente Folin-Ciocalteu (1:10 v/v), e para flavonóides empregando cloreto de alumínio 10%, já para a atividade antioxidante foi empregado o método fotolorimétrico *in vitro* do radical livre estável 2,2-difenil-1-picril-hidrazila (DPPH). **Resultados:** Os resultados obtidos mostraram que o extrato aquoso obtido por decocção apresentou o maior teor no teste de flavonóides, quando comparado ao extrato obtido por infusão, sendo 87,09 ± 6,10 ER/g de extrato e 64,17 ± 11,6 ER/g de extrato, respectivamente. Já em relação ao conteúdo de fenóis, apresentou teores semelhantes, sendo 348,87 ± 2,88 EAG/g de extrato e 366,26 ± 17,9 EAG/g de extrato, respectivamente. Pelos testes de atividade antioxidante empregando o radical livre DPPH verificou-se que, decocção e infusão, respectivamente, apresentaram percentual de inibição 69,91 ± 0,3% e 69,18 ± 0,18%. Os extratos aquosos obtidos das folhas por decocção e infusão apresentaram capacidade de sequestrar radicais livres com valores de IC50 de 0,11 ± 2,3 µg/mL e 1,26 ± 0,18 µg/mL, no ensaio com DPPH. **Conclusão:** Assim, foi possível concluir que a diferença no conteúdo de flavonóides pode ser o responsável pela maior potencial antioxidante do extrato aquoso obtido por decocção, observada pela menor dose responsável por 50% da atividade antiradicalar. Entretanto, mais estudos devem ser realizados para determinar qual composto está envolvido com a atividade e seu possível mecanismo de ação.

Palavras-chave: Antioxidante; Flavonóides; Marmelo.