

As sumidades floridas da *Achyrocline satureioides* (Lam.) D.C., popularmente conhecida como marcela, vem sendo objeto de várias pesquisas sem que, no entanto, se saiba quais as substâncias responsáveis por suas características organolépticas. Com esse objetivo, extratos aquosos das sumidades floridas foram fracionados inicialmente por partição com solventes orgânicos (éter de petróleo, clorofórmio, acetato de etila e n-butanol). Essas frações foram avaliadas quanto ao amargor através de teste sensorial. Após, as frações que apresentaram sabor mais próximo ao do chá de marcela foram fracionadas por cromatografia em papel e camada delgada, avaliando-se novamente as características organolépticas das subfrações. Esse procedimento foi repetido até serem obtidos frações cromatográficas com o menor número possível de componentes, os quais estão sendo analisados quanto ao amargor e estrutura química. Entre estes, a 3-O-metoxiquercetina foi identificada como um dos responsáveis pelo amargor mas não pela adstringência. As frações mais polares apresentam o gosto amargo e a adstringência características do chá de marcela. Os resultados preliminares sugerem que os componentes responsáveis por estas características são os glicosídeos flavonóides. (CNPq)