

Sessão 8
FARMACOLOGIA

057

AVALIAÇÃO DA ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DE DIFERENTES EXTRATOS DE ROSMARINUS OFFICINALIS L. (ALECRIM). *Cíntia Pereira Miolla, Karine Giasson, Mirian Salvador, Juarez Rech, Luciana Atti Serafini, Adriana Escalona Gower (orient.)* (UCS).

Numerosos vegetais apresentam na sua composição química moléculas com alta atividade antioxidante, que podem ser utilizadas em substituição aos antioxidantes sintéticos na conservação de alimentos. Dentre essas espécies encontra-se o *Rosmarinus officinalis* L (alecrim), o qual vem sendo utilizado em derivados de carne para evitar a oxidação lipídica. Considerando que o alecrim apresenta óleo essencial na sua composição química que desagrade o paladar dos consumidores, este trabalho teve como objetivo avaliar a atividade antioxidante de diferentes extratos de alecrim obtidos após a remoção do óleo essencial por hidrodestilação. As extrações foram realizadas com solventes de polaridade crescente a partir da fase aquosa (hidrolato) e do resíduo sólido da hidrodestilação, utilizando-se os seguintes métodos: extração em aparelho Soxhlet, maceração, extração líquido-líquido contínua e descontínua. Após, a solução extrativa de cada solvente foi concentrada em evaporador rotatório e a atividade antioxidante foi avaliada através da capacidade de varredura do radical DPPH (1, 1-difenil-2-picrilhidrazil). Todos os extratos, inclusive o hidrolato, apresentaram importante atividade antioxidante, sendo que a atividade mais pronunciada foi observada no extrato de acetato de etila proveniente do hidrolato por um fracionamento líquido-líquido contínuo. Os dados obtidos neste trabalho mostraram a possibilidade de utilização dos hidrolatos de *Rosmarinus officinalis* L para conservação de alimentos.