

267

**DESENVOLVIMENTO DE MÉTODO PARA ISOLAMENTO E DETECÇÃO DE ISOFLAVONAS DO SOJA (*GLYCINE MAX* (L.) MERRILL).** Eduardo L. Konrath; Caroline S. Fenilli; Edna S. Suyenaga; José Angelo S. Zuanazzi; Amélia T. Henriques (Laboratório de Farmacognosia, Faculdade de Farmácia, UFRGS).

Os grãos de soja são conhecidos por apresentarem glicosídeos das isoflavonas genisteína, daidzeína e gliciteína. Estudos sugerem que, ao serem digeridos, os glicosídeos perdem a porção açúcar ligante, sendo convertidas a agliconas, com estruturas semelhantes a hormônios esteróides. Os efeitos benéficos das isoflavonas são devidos, em parte, à sua fraca atividade estrogênica, e alguns trabalhos demonstram suas propriedades de prevenção de doenças cardiovasculares e osteoporose. Para a obtenção das isoflavonas, foi desenvolvido um método utilizando como material de partida farinha de soja. Na extração foi utilizado acetonitrila e solução aquosa de HCl 0,1M. Os glicosídeos assim obtidos foram hidrolisados com HCl concentrado, à temperatura de 100°C durante uma hora. Em seguida, as agliconas foram extraídas com diclorometano. A análise do extrato foi realizada utilizando equipamento CLAE/PDA, coluna de fase reversa C18 e sistema gradiente empregando-se fase móvel composta de água, acetonitrila e ácido acético. O mesmo sistema analítico foi adaptado em coluna semi-preparativa, utilizando-se coluna C18 em módulo de compressão radial. A partir da análise dos cromatogramas obtidos, e detecção UV (varredura entre 200 e 400 nm), verificou-se a eficácia do processo de extração e caracterização das isoflavonas analisadas. (CNPq/Fapergs).