Ciências da Saúde

176

## PERFIL QUÍMICO DE FLAVONÓIDES E SAPONINAS EM DIFERENTES ESPÉCIES DE PASSIFLORA.

Cristian Dias Birk, Juliane D. Fleck, Flávio H. Reginatto, Gilson R. P. Moreira1, Cláudio Mondin2, Eloir P. Schenkel, Grace Gosmann (Departamento de Produção de Matéria-Prima, Faculdade de Farmácia, UFRGS, 1Departamento de Zoologia, IB, UFRGS, 2Centro de Ciências Biológicas, UNISINOS).

Várias espécies de *Passiflora* Linnaeus (Passifloraceae), conhecidas no Brasil como maracujás, são amplamente utilizadas na indústria de alimentos para a preparação de sucos a partir dos frutos, assim como na medicina popular pelo emprego das folhas como sedativo e tranquilizante. Há uma centena de produtos farmacêuticos registrados no Ministério da Saúde/Brasil contendo espécies de *Passiflora*, e a insuficiência de estudos fitoquímicos das espécies utilizadas nessas preparações, e em especial daquelas de ocorrência no Rio Grande do Sul, determina a falta de critérios de qualidade para essas matérias-primas. Este trabalho tem como objetivo o estabelecimento de critérios químicos de diferenciação entre as espécies *P. actinia*, *P. alata*, *P. amethystina*, *P. caerulea*, *P. capsularis*, *P. edulis* var. *flavicarpa*, *P. elegans*, *P. foetida*, *P. misera*, *P. organensis*, *P. suberosa*, *P. tenuifila*, *P. tricuspis* e *P. warmingii*, coletadas no Rio Grande do Sul e Santa Catarina. Especificamente, visa-se o estabelecimento de parâmetros de qualidade para as matérias-primas obtidas dessas espécies. A cromatografia em camada delgada sob gel de sílica do extrato hidroetanólico das folhas foi utilizada para a análise de flavonóides e saponinas. Os eluentes utilizados foram acetato de etila:acetona:ácido acético:água (60:20:10:10) para flavonóides e clorofórmio:etanol:ácido acético (60:40:5) para saponinas. As espécies em estudo apresentaram perfil cromatográfico diferenciado tanto para flavonóides como para saponinas. (CNPq, CAPES, FAPERGS)