ISSN: 1806-549X
16º FEPEG
FÓRUM DE ENSINO, PESQUISA, EXTENSÃO E GESTÃO
Unimontes: 60 anos integrando Universidade-comunidade através do ensino, pesquisa e extensão
2022
FADENOR
Unimontes
Universidade Estadual de Montes Claros

AUTOR(ES): JOÃO PEDRO MACIEL RODRIGUES JARDIM, VITOR MATHEUS RAMOS DOS SANTOS e GUILHERME ARAÚJO LACERDA.

PROSPECÇÃO DE CONSTITUINTES QUÍMICOS DE EXTRATOS HIDROALCOÓLICOS DE TINGUI *Magonia pubescens A. St. - Hil.*

Nos últimos anos, a botânica avançou consideravelmente no estudo de substâncias envolvidas na biossíntese dos processos metabólicos, várias dessas moléculas estão presentes na cadeia produtiva de diversos produtos industriais que utilizamos cotidianamente. Este trabalho visou ampliar o entendimento acerca do Tingui, onde foram realizados testes fitoquímicos comparativos entre a semente e o caule. Após coletada e feita a identificação botânica, as partes botânicas foram levadas a estufa de secagem evitando-se alterações desvantajosas na coleta dos resultados. Em seguida as semestes e caules foram trituradas separadamente para a obtenção da menor granulometria, visando maior interação com os solventes. Com esses procedimentos realizados, as amostras foram armazenadas e identificadas no repositório interno do laboratório. Para realizar os testes fitoquímicos, preparou-se dois extratos hidroalcoólicos, ambos ficaram descansando por 4 dias em uma estufa de exaustão contendo 10g de substrato diluído em 100mL de álcool 70% (v/v), onde foi agitado esporadicamente, para em seguida ser filtrado e armazenado. Para averiguar a presença de fenóis e taninos, foram adicionados 1mL de solução nos tubos de ensaio, em triplicata mais um grupo controle, em seguida foram adicionadas três gotas de solução alcoólica de cloreto férrico a 1% de diluição no tubo, alterando sua coloração para verde escuro e testando positivo para taninos catéquicos, e negativo para taninos pirogálicos e fenóis. Esse resultado foi obtido em ambas as partes botânicas. Logo após foram feitos os testes de antocianinas, antocianinas e flavonóides. Para isso foram adicionados 1mL do extrato hidroalcoólico do caule em 4 tubos de ensaio, diluídos em 9ml de água destilada sendo 1 em branco. O tubo 1 foi acidulado até o pH 3,0 com uma solução de HCL a 1% de diluição, apresentando resultado negativo. O tubo 2 foi condicionado ao pH 8,5 e testou negativo, no pH 11,0 o resultado também foi negativo. Esse procedimento foi repetido com a solução da semente e apresentou o mesmo resultado. O caule apresentou pH 5,70 e a semente pH 5,6 nos testes em branco, não variando a coloração durante a condução do experimento. Os resultados obtidos nos testes atestam que os taninos condensados podem estar relacionados com a coloração da casca do Tingui, a cor verde da segunda amostra é se deve à presença de taninos catéquicos.

PALAVRAS-CHAVE: Botânica. Fitoquímica. Farmacognosia. Tingui.

Apoio financeiro: BIC-UNI

ISSN: 1806-549X

16º FEPEG

FÓRUM DE ENSINO, PESQUISA, EXTENSÃO E GESTÃO

Unimontes: 60 anos integrando Universidade-comunidade
através do ensino, pesquisa e extensão

2022

FADENOR

Unimontes
Universidade Estadual de Montes Claros