

INVESTIGAÇÃO DA PRESENÇA DA CAPSAICINA EM PIMENTAS DO GÊNERO *Capsicum* (APOIO UNIP)

Alunas: Mariana Marques Dala Déa Ferreira e Sara Eliza Pinheiro

Orientador: Prof. Dr. Luciano da Silva Momesso

Curso: Farmácia

Campus: Assis

As pimentas pertencem ao gênero *Capsicum* e a ardência (pungência) das pimentas é devido à presença de capsaicínides, um grupo de alcalóides exclusivos desse gênero. A capsaicina é um dos princípios ativos de pimentas vermelhas, sendo a principal responsável pela pungência desses frutos. Atualmente, há vários produtos farmacêuticos que utilizam a pimenta e seus componentes, tais como cremes e suplementos indicados para tratamento tópico e oral da acne. A capsaicina é utilizada como analgésico, veiculada na forma de cremes, géis e pomadas, atua na redução de peso, age como antioxidante, antidepressivo, anticarcinogênico, hipoglicêmico e antidiabético. Apesar de existirem diversos estudos biológicos sobre a capsaicina, há poucos relatos na literatura sobre estudos químicos comparativos a respeito da presença e respectivas concentrações dela nas diferentes espécies do gênero *Capsicum*. Em razão disso, o presente trabalho teve como objetivos a extração e quantificação percentual de capsaicina em três diferentes espécies do gênero *Capsicum*: *C. baccatum* (dedo-de-moça), *C. frutescens* (malagueta) e *C. chinense* (biquinho). Para tanto, os extratos foram direcionados à obtenção de capsaicina. Esses extratos foram analisados via Cromatografia em Camada Delgada e também quantificados percentualmente de acordo com a massa inicial do material vegetal extraído. A *C. frutescens* apresentou um maior percentual de extrato (1,39%), seguida da *C. baccatum* (1,09%) e da *C. chinense* (0,13%). Importante ressaltar o potencial terapêutico dessa substância química e que os resultados deste estudo servirão como base para futuros estudos de atividades farmacológicas, promovendo a escolha segura da espécie vegetal a ser usada na terapêutica.