AVALIAÇÃO DO PERFIL QUÍMICO, POTENCIAL ANTIOXIDANTE E ANTIBACTERIANO DE EXTRATOS VEGETAIS ATIVOS CONTRA LISTERIA MONOCYTOGENES

Autor: José Rodrigo de Arruda

Orientadora: Profa. Dra. Ivana Barbosa Suffredini

A avaliação do potencial antioxidante e da atividade antimicrobiana de extratos vegetais é essencial para a descoberta de novas moléculas bioativas. O presente estudo visa avaliar o perfil químico, o potencial antioxidante e antibacteriano de 12 extratos vegetais, originários da Floresta Amazônica, que apresentaram atividade contra Listeria monocytogenes em trabalho anterior destes autores. A atividade antioxidante dos extratos foi testada através dos ensaios do β-caroteno e do DPPH em meio líquido. Nesses ensaios, os extratos foram diluídos e dispostos em placas de 96 poços, e a densidade óptica foi verificada em leitor de Elisa, sendo utilizados como padrões a rutina e o trolox, moléculas com comprovada ação antioxidante. Os extratos submetidos apresentaram atividade antioxidante quando comparados aos padrões. Os dados obtidos foram submetidos ao teste de ANOVA com medidas repetidas para análise estatística. O estudo do perfil químico dos extratos vegetais ativos é indispensável para identificação e isolamento dos metabólitos ativos majoritários. Paralelamente, ensaios antimicrobianos serão conduzidos para o rastreio dos compostos químicos presentes. Espera-se que o projeto isole as frações ativas, purifique-as, identifique-as e, por fim, caracterize os metabólitos secundários responsáveis pela atividade contra Listeria monocytogenes. Além disso, almeja-se obter informações sobre a capacidade antioxidante relacionada a compostos fenólicos pelo método de Folin-Ciocalteu. A análise do perfil químico incluirá cromatografia em camada delgada (CCD), cromatografia líquida de alta eficiência (CLAE) e cromatografia gasosa acoplada à espectrometria de (CG-EM). massas Adicionalmente, técnicas de bioautografia serão empregadas para acompanhar o processo de isolamento de compostos ativos.