

Salvia elegans: uma fonte natural de compostos antioxidantes



Olívia R. Pereira^{a,b,*}, Andrea F. Afonso^{a,c}, Joana de A. e Silva^d, Ana Rita Batista^b, Abílio J. F. N. Sobral^d, Susana M. Cardoso^b

^aDepartamento de Tecnologias de Diagnóstico e Terapêutica, Escola Superior de Saúde, Instituto Politécnico de Bragança, Bragança, Portugal

^bCERNAS - Escola Superior Agrária, Instituto Politécnico de Coimbra, Coimbra, Portugal

^cLaboratório de Saúde Pública de Bragança, Unidade Local de Saúde do Nordeste, Bragança, Portugal

^dDepartamento de Química, Universidade de Coimbra, Coimbra, Portugal

*oliviapereira@ipb.pt

INTRODUÇÃO

A *Salvia elegans* é uma planta vulgarmente conhecida por salva ananás que pertence ao género *Salvia* e à família das Lamiaceae [1]. Esta planta é utilizada na culinária como condimento ou aromatizante alimentar e na medicina tradicional mexicana para tratar problemas do sistema nervoso central [2, 3]. Várias propriedades biológicas da *S. elegans* têm sido estudadas, como são exemplo a sua capacidade ansiolítica e antidepressiva [2, 3], no entanto, outros efeitos biológicos não estão ainda cientificamente comprovados, nomeadamente a sua capacidade antioxidante.

OBJETIVO

Avaliar a capacidade antioxidante da espécie *S. elegans*, bem como proceder à identificação dos seus principais constituintes fenólicos.

MÉTODOS

- ✓ Obtenção do extrato de *S. elegans*: extração das partes aéreas da planta por decocção [4].
- ✓ Quantificação Fenóis Totais: método colorimétrico de Folin-Ciocalteu [5].
- ✓ Identificação de compostos fenólicos: HPLC-DAD-ESI-MSⁿ (em modo negativo).
- ✓ Capacidade antioxidante: teste de captação de radicais livres DPPH• e teste do poder redutor [6].

CONCLUSÃO

Os resultados obtidos neste estudo sugerem que a *S. elegans* é rica em compostos fenólicos, essencialmente ácido rosmarínico, e que possui grande potencial para ser aplicada como agente antioxidante.

REFERÊNCIAS

- [1] YR Lu and LY Foo, *Phytochemistry*, 2002, 59, 117-140
- [2] M Herrera-Ruiz et al., *J Ethnopharmacol*, 2006, 107, 53-58
- [3] E Jimenez-Ferrer, et al., *J Ethnopharmacol*, 2010, 130, 340-346
- [4] FM Ferreira et al., *Cyta-J Food*, 2012, 10, 92-102
- [5] S Guyot et al., *J Agric Food Chem*, 1998, 46, 1698-705
- [6] OR Pereira, et al. *J Func Foods*, 2013, 5, 1170-1179.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

O extrato aquoso de *S. elegans* apresenta um teor em compostos fenólicos totais de 201±46 µg EAG/ mg. O extrato é principalmente rico em ácido rosmarínico (MW 360), embora possua quantidades moderadas de outros derivados do ácido cafeico (Tabela 1).

O extrato de *S. elegans* revelou possuir uma boa capacidade antioxidante (Tabela 1), utilizando os métodos de DPPH• e poder redutor.

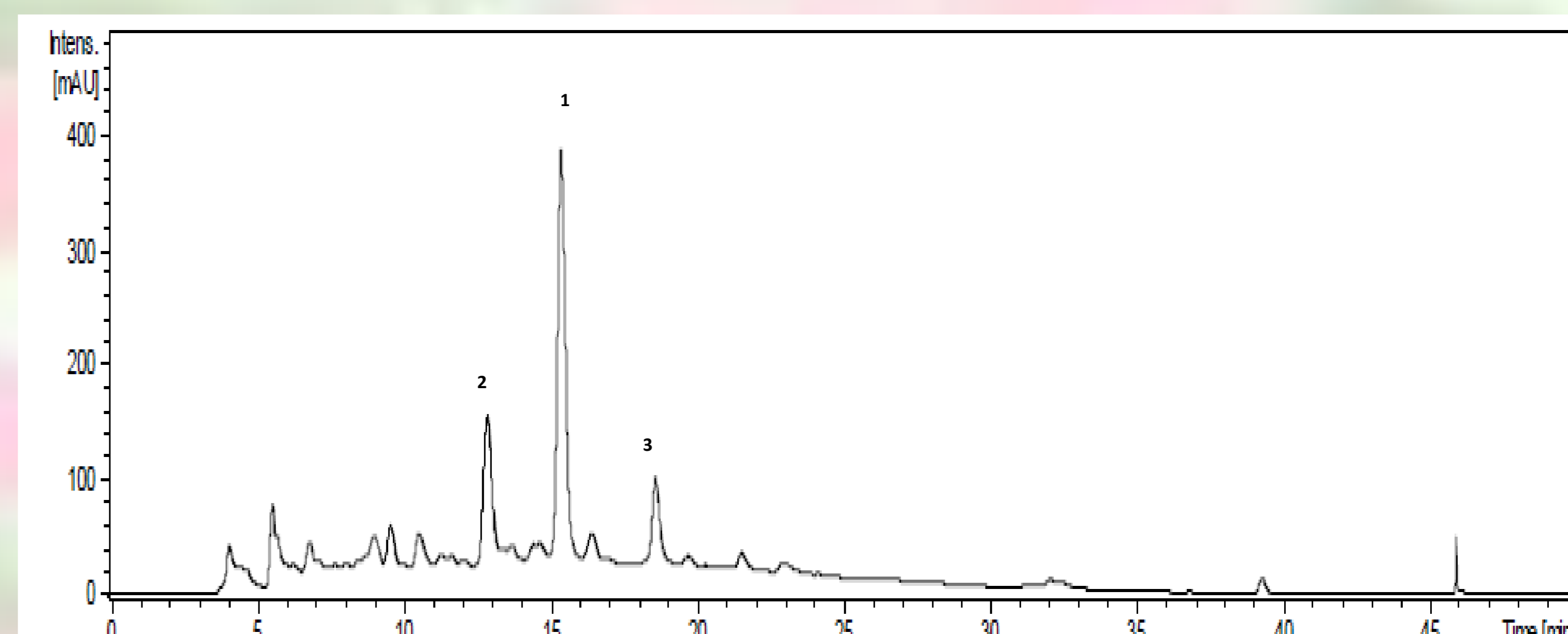


Figura 1. Perfil cromatográfico a 280 nm do extrato aquoso de *S. elegans*. 1- ácido rosmarínico; 2- ácido lipospérmico; 3- luteolina-hexosídeo.

Tabela 1 - Dados experimentais relativos à identificação dos principais constituintes fenólicos e capacidade antioxidante de um extrato aquoso de *S. elegans*.

Principais constituintes fenólicos	Fragmentação MS ² ([M-H] ⁻)
Ácido rosmarínico	359 → 223, 197, 179, 161
Ácido litospérmico	537 → 359, 493
Luteolina-hexosídeo	461 → 285
Capacidade antioxidante	IC ₅₀ (µg/mL)
DPPH•	11,3±1,9
Poder Redutor	31,3±5,0

AGRADECIMENTOS

Os autores agradecem à Fundação para a Ciência e Tecnologia (FCT) o financiamento da Unidade de Investigação CERNAS (projeto PEst-OE/AGR/UI0681/2014) e Centro de Química da Universidade de Coimbra (projetos FCT/PTDC/AAC-CLI/118092/2010 e PEst-OE/QUI/UI0313/2014).

