

Ias Jornadas de Análises Clínicas e Saúde Pública BRAGANÇA



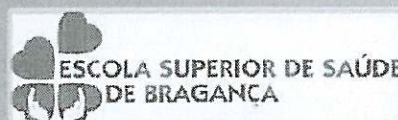
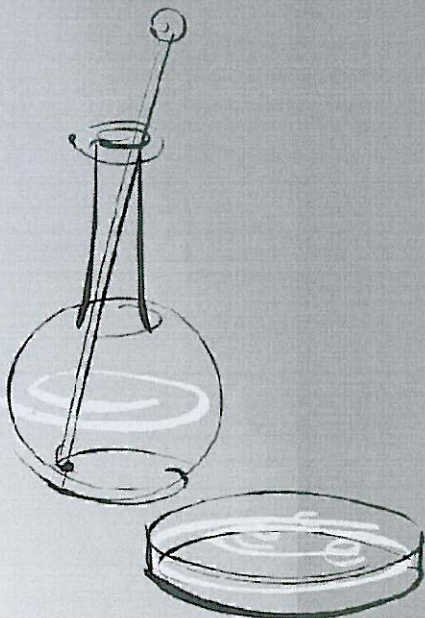
COMUNICAÇÕES POSTER

LOCAL

Auditório da Escola Superior Agrária do Instituto
Politécnico de Bragança

ORGANIZAÇÃO

Alunos do 4º ano do Curso de Análises Clínicas e
Saúde Pública





P3 - Actividade antioxidante de cogumelos silvestres comestíveis:

Leucopaxillus giganteus, Sarcodon imbricatus e Agaricus arvensis

LILLIAN BARROS¹, BRUNO QUEIRÓS^{1,2}, ISABEL C. F. R. FERREIRA¹, PAULA BAPTISTA¹

¹CIMO- Escola Superior Agrária, Instituto Politécnico de Bragança, ²Escola Superior de Saúde, Instituto Politécnico de Bragança

Os cogumelos têm-se mostrado activos em várias terapias, nomeadamente tratamentos antitumorais, antibacterianos, antivirais, hematológicos e imunomoduladores.^{1,2} A pesquisa de novos produtos naturais não-tóxicos com propriedades antioxidantes é, portanto, uma área de grande interesse.

Foram avaliadas as propriedades antioxidantes de três espécies portuguesas de cogumelos silvestres comestíveis (*Leucopaxillus giganteus*, *Sarcodon imbricatus* e *Agaricus arvensis*) do Nordeste Transmontano. Após extracção metanólica das amostras liofilizadas, determinaram-se alguns compostos antioxidantes nomeadamente, os fenóis totais em equivalentes de ácido gálico², os flavonóides totais em equivalentes de (+)-catequina, o ácido ascórbico e carotenóides. Nos testes de actividade antioxidante avaliou-se o poder redutor das amostras, o efeito bloqueador dos radicais livres de DPPH (1,1-difenil-2-picrilhidrazilo)³ e a capacidade de inibir a hemólise de eritrócitos mediada por radicais livres de peróxido. Usou-se ainda o sistema β -caroteno-linoleato para avaliar a diminuição da velocidade de descoloração do β -caroteno devido à acção dos antioxidantes presentes nos carpóforos, capazes de neutralizar o radical linoleato e outros radicais livres formados no sistema.

Verificou-se que o *L. giganteus* revelou melhores propriedades antioxidantes que o *S. imbricatus* e *A. arvensis*, facto que está de acordo com o conteúdo mais elevado de fenóis encontrado na primeira espécie. As quantidades detectadas de ácido ascórbico, β -caroteno e licopeno foram apenas vestigiais. Estabeleceu-se uma relação entre o poder redutor, a actividade bloqueadora de DPPH, a inibição da hemólise e a extensão da descoloração do β -caroteno, evidenciando um mecanismo de acção idêntico para a actividade antioxidante das diferentes espécies.

Agradecimentos: À Fundação da Ciência e Tecnologia pelo financiamento através do projecto de investigação POCI/AGR/56661/2004.

1. Sagakami, H.; Aohi, T.; Simpson, A.; Tanuma, S. *Anticancer Research*, 1991, 11, 993-1000.
2. Wasser, S.P.; Weis, A.L. *International Journal of Medicinal Mushrooms*, 1999, 1, 31-62.
3. Ferreira, I.C.F.R.; Baptista, P.; Vilas-Boas, M.; Barros, L. 2007 *Food Chemistry*, 100, 1511-16.