



## AVALIAÇÃO DA CARACTERÍSTICA QUÍMICA DE EXTRATOS ALCOÓLICOS DE PRÓPOLIS VERDE

Fucitalo, S.M.<sup>1\*</sup>; Premisleaner, T.P.R.<sup>1</sup>; Silva, J.S.<sup>2</sup>; Martins, E.A.<sup>3</sup>; Praxedes, L.A.<sup>4</sup>;  
Bach, E.E.<sup>4</sup>

<sup>1\*</sup> Depto. Saúde, IC Curso Nutrição - UNINOVE; <sup>2</sup> Depto. Saúde, IC Curso Ciências Biológicas - UNINOVE; <sup>3</sup> Depto. Saúde, Profa. do Curso Nutrição - UNINOVE; <sup>4</sup> Depto Saúde, Profa. e Pesq. - UNINOVE. Rua Dr. Adolfo Pinto, 109, Barra Funda, CEP 01156-050, São Paulo, SP. email: lapraxedes@uninove.br

A própolis tem sido considerada um produto natural e alimento funcional formada por um complexo de substâncias resinosas e balsâmicas, produzidas pelas abelhas melíferas, a partir de várias fontes vegetais, variando sua composição química de acordo com a localização geográfica. A própolis vem se destacando devido as suas propriedades terapêuticas como atividades antimicrobiana, antiinflamatória, cicatrizante, anestésica e anticarcinogênica, também pela possibilidade de aplicação na indústria farmacêutica e alimentícia, na forma de alimentos funcionais. O objetivo do presente projeto foi avaliar as características químicas de extratos alcoólicos de 6 amostras de própolis (1- Ribeirão Preto, SP; 2- Bebedouro, SP; 3- São José da Lapa, MG; 4- Campo Limpo Paulista, SP; 5- Mogi das Cruzes, SP e 6- Nova Venécia, ES). Os resultados obtidos primeiramente em espectros de absorção na faixa ultra-violeta, concluiu-se que na faixa de 250 a 350nm todas as amostras apresentaram absorvidade, menos a amostra 5. Na faixa entre 300-340nm (com pico em 320nm) encontrado nas amostras 1, 2, 3 e 5 vem indicar que é proveniente de própolis verde (resina de *Baccharis dracunculigolia*) que absorve em 320nm além de possuir presença de ácido p-coumárico e ácido ferúlico, confirmado por cromatografia de camada delgada. A amostra 4 apresentou na cromatografia duas bandas sem identificação. O interessante é que todas as amostras apresentaram banda de fenol em mobilidade de 0,203 podendo ser esta marcadora de própolis. Todas as amostras indicaram presença de pico em 280nm referente a proteínas comprovada pela quantificação de proteínas. Como as amostras de própolis contêm colorações, estas foram identificadas no espectro na faixa de 400-410nm e entre 490-510nm enquanto que, na cromatografia de camada delgada apareceram outros fenóis não identificados dentro dos padrões do laboratório como quercetina, ácido clorogênico, rutina, catequina, kaempferol, ácido salicílico, ácido benzóico e ácido caféico. Por conclusão as amostras 1, 2 e 3 apresentaram fenóis com presença de ácido p-coumárico, enquanto a amostra 6 além de outros fenóis indicou presença de ácido ferúlico e, amostra 5 apresentou tanto ácido p-coumárico quanto ácido ferúlico e confirmadas como própolis verde.

Área: Química e Análise de Alimentos