

Analise de Atividade Antioxidante em Bertalha (*Anredera cordifolia*), Uma Hortalica Não Convencional com Potencial Alimentar

Hilgert, M.A. ¹, Barros, I.B.I. ²

¹ Bolsista IC CNPq/UFRGS, aluno da graduação da Faculdade de Agronomia – UFRGS

² Orientador - Professor adjunto da Faculdade de Agronomia – UFRGS, bolsista CNPq.

Introdução

A bertalha (*Anredera cordifolia*) é uma espécie alimentícia não convencional, sendo uma planta nativa do Sul do Brasil, Paraguai e Argentina, facilmente encontrada em quintais, beiras de estradas e matas nativas. As folhas possuem a forma de coração e coloração verde escuro, consumida como hortalica, sendo de fácil propagação vegetativa através de tubérculos e estacas caulinares. Apesar da importância nutricional desta planta, são escassos os trabalhos na literatura referentes a compostos bioativos com potencial nutricional e terapêutico, que podem contribuir na dieta alimentar.

Objetivo

- O objetivo do trabalho foi avaliar o potencial antioxidante de folhas de bertalha utilizando diferentes métodos de extração e armazenamento do material vegetal.



Figura 1: Folhas de bertalha (*Anredera cordifolia*) Faculdade de Agronomia. Porto Alegre, RS, Brasil, 2014.

Materiais e métodos

- O trabalho foi realizado no Departamento de Horticultura e Silvicultura da Faculdade de Agronomia da UFRGS;
- Foram utilizadas folhas *in natura* de *Anredera cordifolia* com completo desenvolvimento ;
- O método referencia utilizado para determinação de antioxidantes foi o Dpph (2,2-difenil-1-picril-hidrazil).
- A extração foi realizada utilizando três solventes (álcool, água fria e quente e metanol), amostras com dois pesos (1g e 5g) e três formas de armazenamento dos extratos (fresco, resfriado a 4°C e congelado a -10°C);
- Os dados obtidos foram submetidos à ANOVA e posteriormente ao teste de Tukey (P<0,05).

Resultados e discussão

Os resultados mostram que em todos os métodos de extração houve redução do radical Dpph, demonstrando que *Anredera cordifolia* possui substâncias bioativas antioxidantes. Com relação a extração, o solvente álcool apresentou os melhores resultados com inibição de 35% do radical Dpph em ambos os modos de armazenagem (Tab. 1). A amostra de 5g de material fresco foi mais eficiente para a determinação do efeito antioxidante (Tab.2).

Tabela 1: Valores médios percentuais de inibição do radical Dpph por diferentes extrações e armazenagem. Porto Alegre, 2014.

Extração	Armazenamento		
	Fresco	Resfriado	Congelado
Álcool	35,29 ± 1,940 a	35,97 ± 1,0925 a	34,11 ± 2,5404 a
Infusão	19,13 ± 8,561 b	15,62 ± 8,7520 b	17,97 ± 1,6811 b
Água	17,11 ± 2,169 b	15,86 ± 5,1541 b	16,76 ± 3,1106 b
Metanol	9,11 ± 6,791 c	11,39 ± 6,0055 c	12,47 ± 1,8024 c

Médias seguidas de mesma letra na coluna não diferem entre si pelo teste de Tukey a 5% de probabilidade.

Tabela 2: Valores médios percentuais de inibição do radical Dpph por diferentes pesos da amostra e armazenagem. Porto Alegre 2014

Peso (g)	Armazenamento		
	Fresco	Resfriado	Congelado
1	16,10 b	24,02 a	19,07 b
5	24,22 a	15,22 b	21,58 a

Médias seguidas de mesma letra na coluna não diferem entre si pelo teste de Tukey a 5% de probabilidade.

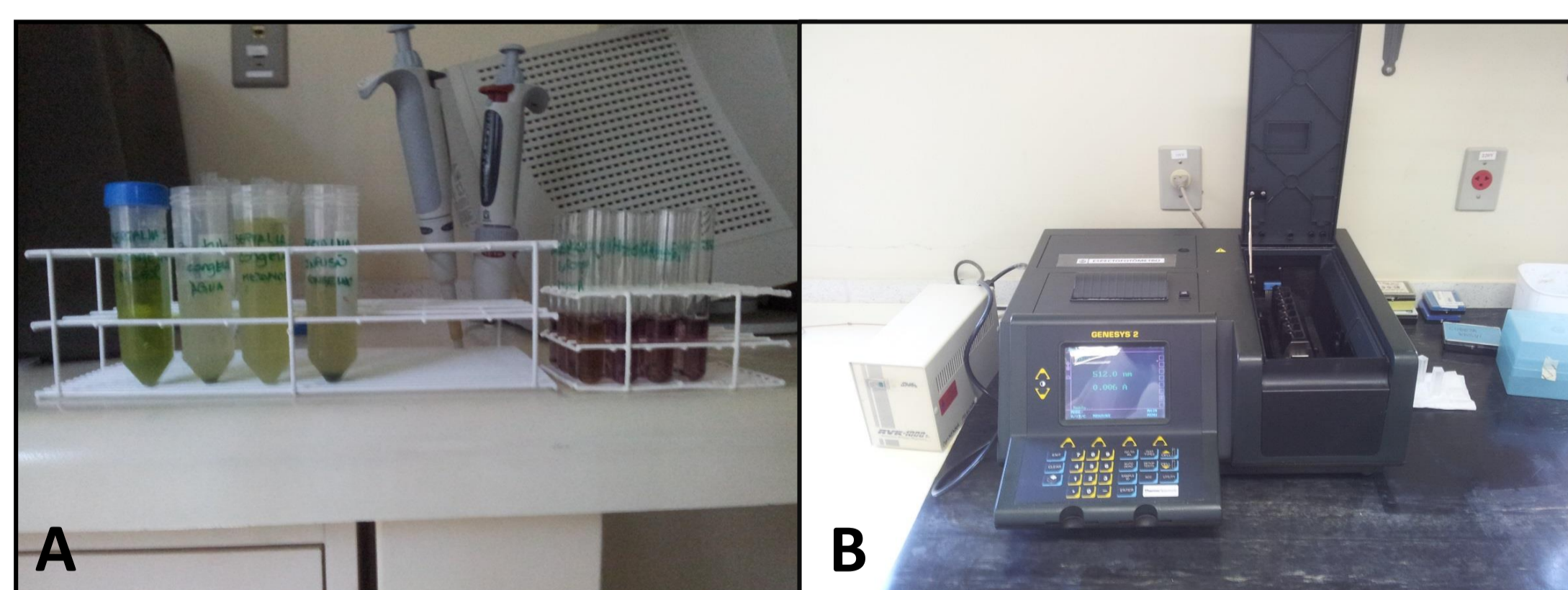


Figura 2: (A) Preparo dos extratos de bertalha; (B) espectrofotômetro utilizado nas análises do efeito antioxidante.

Conclusão

A bertalha apresentou, neste estudo, considerável capacidade antioxidante e pode ser uma hortalica consumida na alimentação humana, contribuindo para a inibição de radicais livres e enriquecendo a dieta nutricional diária.