



Evento	Salão UFRGS 2014: SIC - XXVI SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UFRGS
Ano	2014
Local	Porto Alegre
Título	Análise de Atividade Antioxidante em Bertalha (<i>Anredera cordifolia</i>), Uma Hortaliça Não convencional com Potencial Alimentar.
Autor	MARCIO ALBERTO HILGERT
Orientador	INGRID BERGMAN INCHAUSTI DE BARROS

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 hortaliça, 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. Atualmente muitos estudos prospectam o potencial antioxidante de espécies alimentícias visando diminuir as reações de oxidação de substâncias, decorrentes de reações metabólicas e geradoras de radicais livres. Deste modo o objetivo do trabalho foi avaliar o potencial antioxidante, utilizando folhas de *Anredera cordifolia*, baseado no método do DPPH, com modificações. O trabalho foi realizado no Departamento de Horticultura e Silvicultura da Faculdade de Agronomia da Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Foram utilizadas folhas bem desenvolvidas *in natura* de *Anredera cordifolia* obtidas de uma planta matriz localizada na Faculdade de Agronomia. O método referencia utilizado para determinação de antioxidantes foi o DPPH (BRAND, WILLIAMS et, 1995), baseado na captura do radical DPPH por antioxidantes, causando um decréscimo na absorvância a 515 nm, sendo testadas diferentes modificações do método, quanto ao preparo do material, gerando os diferentes tratamentos. O delineamento experimental foi um fatorial 2x4x3 onde se testou diferentes fatores e suas relações. Os fatores foram: dois tipos de amostra quanto ao peso (1g e 5g), quatro solventes (água destilada, álcool, infusão em água a 70°C e metanol) e condições do armazenamento dos extratos das folhas (frescos obtidos em temperatura ambiente sem armazenamento, armazenados por sete dias resfriados a 4°C e extratos congelado a -10°C durante sete dias). Todos os demais procedimentos seguiram o protocolo de referencia (Larrauri et, 1997). Os resultados preliminares indicam que em relação ao fator peso da amostra, aparentemente, se mostraram semelhantes. Os melhores resultados do efeito antioxidante foram obtidos utilizando-se extrações alcoólicas das folhas, apresentando uma inibição de 36% e 35 % do IC₅₀. Em relação ao fator condições de armazenamento, o extrato fresco, utilizado logo após o preparo, possibilitou os resultados mais interessantes para todos os solventes utilizados, no percentual de inibição do efeito oxidante: 36% (álcool), 21% (água destilada), 25% (infusão em água a 70°C) e 15% (metanol) do IC₅₀. A bertalha neste estudo apresentou boa capacidade antioxidante e pode ser uma hortaliça consumida na alimentação humana, contribuindo para a inibição de radicais livres, enriquecendo a dieta nutricional diária. A análise estatística em andamento permitira uma discussão mais ampla dos resultados.