

A utilização de substâncias naturais purificadas ou de extratos vegetais padronizados adquire importância cada vez maior na terapêutica mundial. A pimenta dedo-de-moça (*Capsicum baccatum* var. *pendulum*) é uma das espécies mais consumidas no Brasil, principalmente nas regiões Sul e Sudeste. Verificou-se na literatura que estudos realizados com espécies de pimentas do gênero *Capsicum* apontam propriedades medicinais tais como ação antiinflamatória e hipocolesterolêmica em ensaios com animais. Estudos recentes demonstram que a hiperlipidemia e a inflamação, associadas ao estresse oxidativo e a hiperglicemia, estão intimamente ligados à patogênese da aterosclerose. Desta forma, neste trabalho foi realizado o fracionamento de *C. baccatum*, com o objetivo de identificar a fração responsável pelas atividades antioxidante e antiinflamatória da espécie. O extrato bruto foi preparado por refluxo utilizando-se etanol 70% e as frações foram obtidas através de soxhlet com diclorometano, n-butanol e água. O teor de fenólicos totais e flavonóides foi determinado por espectroscopia no ultravioleta, utilizando-se como padrão ácido gálico e quercetina, respectivamente. A atividade antioxidante foi avaliada através do ensaio espectrofotométrico com DPPH. A atividade antiinflamatória das amostras (v.o.) foi testada através do modelo de pleurisia induzida por carragenina em camundongos 1 h antes do estímulo inflamatório. Como controle positivo foi utilizado dexametasona. Como parâmetros inflamatórios foram avaliados no líquido pleural o grau de exsudação e a contagem de leucócitos. A fração polar apresentou potencial antioxidante e teores de fenólicos totais e diminuiu significativamente os parâmetros inflamatórios analisados quando comparados ao grupo carragenina, evidenciando assim potencial atividade antiinflamatória, comparável a atividade apresentada pela dexametasona. Desta forma, os resultados sugerem que substâncias polares de *C. baccatum* possuem importante atividade antioxidante e antiinflamatória associadas.

Agradecimentos: CAPES, CNPq, FAPERGS