

406

VALIDAÇÃO DE MÉTODO ANALÍTICO PARA DETERMINAÇÃO DO TEOR DE ÁCIDO ROSMARÍNICO EM MELISSA OFFICINALIS. Larissa Giardin de Oliveira, Ana Lúcia Aboy, Miriam Apel, Lilian Mentz, José Angelo Zuanazzi, Marina Scopel, Amelia Henriques (orient.) (UFRGS).

Melissa officinalis L. pertencente à família Lamiaceae é um arbusto perene aromático que cresce até 90 cm de altura. Popularmente é conhecida como melissa, erva-cidreira verdadeira, melissa romana ou chá da França. As folhas são utilizadas por sua característica no tratamento de distúrbios do sono, como digestivo e antiespasmódico. Quanto à composição química, estudos apontam a presença de compostos fenólicos derivados do ácido caféico, em especial o ácido rosmarínico, com propriedades antiviral e antioxidante. Avaliação do teor de ácido rosmarínico em amostras de *Melissa officinalis* por cromatografia líquida de alta eficiência (CLAE/DAD) e validação segundo normas da ANVISA. A matéria-prima foi extraída com etanol 40% por sonicação e centrifugada. A análise cromatográfica foi realizada em cromatógrafo Waters Alliance modelo 2695, com injetor automático, detector DAD. Foi utilizado sistema de gradiente linear utilizando como eluentes água:TFA e acetonitrila:TFA, coluna de aço inoxidável Nova-Pak[®] C₁₈ (150 x 3,9 mm, d.i., 4 m m) acoplada a uma pré-coluna. O comprimento de onda utilizado foi de 330 nm. Os teores de ácido rosmarínico obtidos por CLAE para as diferentes amostras de *Melissa officinalis*, foram de 3,74; 3,22; 6,01; 6,23 e 8,12%. No parâmetro de linearidade obteve-se, para a amostra, $r^2 = 0,9996$ na faixa de 7,8 a 250 mg/ml, na precisão intradia o desvio padrão relativo (DPR%) foi 1,80% e interdias 2,29%, para o limite de detecção foi obtida concentração de 4,05 mg/ml e para o limite de quantificação 12,26 mg/ml. Os resultados indicaram que o método de CLAE validado apresentou-se adequado conforme normas vigentes, podendo ser utilizado no controle de qualidade de matérias-primas vegetais contendo ácido rosmarínico.