



| | |
|-------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Evento | Salão UFRGS 2013: SIC - XXV SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UFRGS |
| Ano | 2013 |
| Local | Porto Alegre - RS |
| Título | Características fitoquímicas e atividade antibacteriana em <i>Hibiscus sabdariffa</i> L. Malvaceae (vinagreira, hibisco) cultivado na Comunidade Quilombola do Limoeiro, Palmares do Sul,RS. |
| Autor | ELISÂNGELA DA SILVA ROSA |
| Orientador | JOSE MARIA WIEST |

Resumo

Hibiscus sabdariffa L. é uma espécie vegetal da família Malvaceae, conhecido como vinagreira, rosela, caruru-azedo, azedinha, caruru-da-guiné, quiabo-róseo, quiabo-roxo, groselha ou quiabo-de-angola. Estudos apontam que os cálices do hibisco contêm uma alta concentração de antocianinas, apresentando capacidade de combater radicais livres, ser anticarcinogênico, além de apresentar significativa atividade antibacteriana. Este trabalho foi desenvolvido no Setor de Higiene de Alimentos do Instituto de Ciência e Tecnologia de Alimentos da UFRGS e objetivou determinar características fitoquímicas bem como determinar atividade antibacteriana em extratos de *Hibiscus sabdariffa* cultivado organicamente na Comunidade Remanescente Quilombola do Limoeiro, distrito de Bacupari em Palmares do Sul\ RS. As observações se estenderam à planta *in natura* recém-colhida ou congelada, desidratada, como geléia ou doce, fermentada com acréscimo de gengibre, limão e açúcar, bem como sob a forma de suco. Através de espectrofotometria foram determinados os polifenóis pelo método de Folin & Ciocalteu, as antocianinas pelo método por diferença de pH, a vitamina C pelo método com ácido oxálico e os antioxidantes por captura do radical livre DPPH. A pectina foi determinada por gravimetria. Determinou-se, também a atividade antibacteriana de extratos hídricos e alcóolicos, expressas em CIMs (Concentrações Inibidoras Mínimas) e CBMs (Concentrações Bactericidas Mínimas), através da técnica dos tubos múltiplos. Todos os resultados tiveram destaque significativo, representando o cultivo do hibisco uma alternativa interessante na perspectiva alimentar e nutricional, bem como da agricultura orgânica de características e de dimensões familiares.