



ESTUDO FITOQUÍMICO E AVALIAÇÃO DO POTENCIAL ANTIOXIDANTE DO EXTRATO DO COGUMELO *LACTARIUS DELICIOSUS*

Orientadora: LOCATELLI, Claudriana

Pesquisadora: PERONDI, Camila Katerin

Curso: Farmácia

Área de Conhecimento: ACBS

A busca por produtos naturais como fonte de princípios ativos está aumentando cada vez mais. Entre os produtos naturais de interesse farmacológico se destacam os fungos (cogumelos), sendo considerados como uma rica fonte de princípios ativos com ação antibiótica, antioxidante, imunestimulante, antimicótica, citotóxica, entre outras. Considerando a grande distribuição do fungo (cogumelo) *Lactarius deliciosus* em nossa região vivendo em simbiose com plantas de *Pinus sp*, o objetivo deste trabalho foi verificar a composição fitoquímica do extrato de *Lactarius deliciosus*, bem como seu potencial antioxidante. Foi feita a coleta, a identificação botânica e a secagem das amostras do cogumelo *Lactarius deliciosus*, para a investigação dos compostos com potencial biológico e antioxidante, por meio da triagem fitoquímica. As análises realizadas com o cogumelo foram feitas com extratos seco e fresco, sendo utilizados como solventes: água à temperatura ambiente, metanol 100%, metanol 80%, metanol 50% e etanol 80%. Em relação à extração de compostos, o extrato seco apresentou melhor capacidade de extração de flavonoides 11,82 mg por equivalente de quercetina (extrato seco etanol 80%), capacidade antioxidante frente ao radical DPPH 52,23% de proteção (extrato seco metanol 2 mg/ml), b caroteno/ácido linoleico 86% de proteção (extrato seco aquoso 2 mg/ml). O cogumelo desidratado apresentou maior quantidade de carboidratos solúveis 26, amido 97,36, proteínas totais 59,19 em mg/g de massa. Também apresentou melhor rendimento 7,58% (extrato seco metanol 50%). Por outro lado, o cogumelo fresco apresentou melhor capacidade de extração de fenóis 18,53 mg por equivalente de ácido gálico, maior poder redutor em comparação ao extrato seco, maior teor de vitamina C 0,152 mg/ml e de lipídios 0,21%. A partir dos resultados obtidos se pode concluir que o cogumelo desidratado apresentou maior teor de componentes nutricionais, ao passo que o cogumelo fresco apresentou maior teor de compostos fenólicos e flavonoides.

Palavras-chave: Naturais. Cogumelo. Antioxidante. Fitoquímica. Compostos.

Fonte de Financiamento: PIBITI/Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq)

claudrilocatelli@gmail.com

mila_perondi@yahoo.com.br

