

INFLUÊNCIA DE MÉTODOS DE SECAGEM NO TEOR DE CUMARINAS DO GUACO

RAKSA, Sheila Marim

PARENTI, Ariane (Co-Autor)

NOVELLO, Cláudio Roberto (Co-Autor)

LONGHINI, Renata (Co-Autor)

FRANCO, Selma Lucy (Orientador)

A *Mikania glomerata* pertence à família Asteracea, sendo conhecida popularmente pelo nome de guaco. Há muito tempo o guaco tem sido usado nos casos de asma, bronquite e também como adjuvante no combate a tosse. Apresenta, dentre vários grupos de substâncias, as cumarinas. Embora seja uma planta amplamente estudada, não existe até o momento controle de qualidade e estabilidade para o guaco. Assim, este trabalho objetiva a avaliação dos métodos de secagem para otimização da extração das cumarinas. Para tanto, estudaram-se quatro métodos de secagem: 1) planta fresca; 2) secagem à temperatura ambiente, ao abrigo da luz; 3) secagem à temperatura ambiente exposta a luz; 4) secagem em estufa. Para todos os métodos de secagem e para a planta fresca, foram obtidos extratos a 10% por turbo extração. Foi realizada ainda, a extração à quente e para comparação foram obtidos extratos utilizando a percolação. A avaliação dos extratos foi realizada através da determinação do teor de cumarinas totais por espectrofotometria no UV e foram estabelecidos parâmetros como perda por dessecação (PD) da droga, resíduo seco (RS), densidade e pH dos extratos. Os resultados demonstraram que a secagem em estufa apresentou maior teor de cumarinas na faixa de 0,57%, assim como a extração à quente.

e-mail: arianeparenti@yahoo.com.br