

PROSPECÇÃO FITOQUÍMICA, DETERMINAÇÃO DE BIOATIVOS E AVALIAÇÃO DA ANTIOXIDANTE DE AMOSTRAS DE CHÁS AMARELO E VERDE (*Camellia sinensis* (L.) Kuntze)

NENEVE, Tayna Lorryne Antonelo (IC/UNIBRASIL)
ALVES, Veronica do Carmo (Monitoria/UNIBRASIL)
LIMA, Cristina Peitz de (Farmácia/UNIBRASIL)

Camellia sinensis (L.) Kuntze é arbusto da família Theaceae conhecida por chá-da-Índia. As folhas possuem compostos fenólicos, flavonoides e taninos, que são responsáveis por suas propriedades terapêuticas. De acordo com o processamento pode ser classificado em vários tipos entre eles chá verde e chá amarelo. O consumo de chá verde apresenta benefícios como redução dos níveis de colesterol, atividade antimicrobiana e antioxidante, auxiliando na prevenção de doenças crônico-degenerativas. O objetivo do presente trabalho foi realizar prospecção fitoquímica, avaliar os teores de bioativos e comparar a atividade antioxidante do chá amarelo e do chá verde. Para tanto, foram adquiridos três caixas de sachê de chá amarelo e três de chá verde. A prospecção fitoquímica foi realizada de acordo com a Sociedade Brasileira de Farmacognosia. Foram feitas pesquisas de alcaloides, flavonoides, taninos, cumarinas, antraquinonas, saponinas, esteroides e triterpenos. Para a determinação de bioativos e avaliação da atividade antioxidante foi preparada uma infusão utilizando 1,5 g de chá com 200 mL de água fervente, por 5 minutos. Para a determinação de compostos fenólicos foi empregado o método de Folin Ciocalteu, para flavonoides o cloreto de alumínio e taninos o método da vanilina sulfúrica. A avaliação da atividade antioxidante foi determinada através da comparação do poder redutor do ácido ascórbico, pelo método de redução do complexo fosfomolibdênico. Os resultados obtidos na prospecção fitoquímica demonstram o mesmo perfil fitoquímico para o chá amarelo e para o chá verde, revelando a presença de alcaloides, flavonoides e taninos. Em relação aos teores de bioativos o chá amarelo apresentou 2301,33 mg/100g de compostos fenólicos, 710,87 mg/100g de flavonoides e 109,53 mg/100g de taninos enquanto o chá verde demonstrou 1265,23 mg/100g de compostos fenólicos, 657,08 mg/100g de flavonoides e 91,36 mg/100g de taninos. Ou seja, a concentração de bioativos do chá amarelo é superior ao do chá verde. Na avaliação da atividade antioxidante foi constatado que o chá amarelo apresentou maior atividade antioxidante que o chá verde, resultando em 45,44% da atividade do ácido ascórbico enquanto o chá verde apresentou 35,93%. A atividade antioxidante é fortemente influenciada pela concentração de compostos fenólicos, flavonóides e taninos. O fato do chá amarelo possuir concentração superior destes bioativos foi responsável pela maior atividade antioxidante. Conclusão: a concentração de bioativos do chá amarelo foi superior ao do chá verde, como consequência o chá amarelo obteve maior atividade antioxidante.

Palavras-chave: *Camellia sinensis*; chá amarelo; chá verde; antioxidante.