

369

INFLUÊNCIA DE POLIMORFISMO SOBRE A CINÉTICA DE DISSOLUÇÃO DE AMOSTRAS COMERCIAIS DE QUERCETINA. Mariana Petry, Greice Stefani Borghetti, Valquiria Linck Bassani (orient.) (UFRGS).

A ocorrência de diferentes formas polimórficas para a quercetina, bem como a influência de polimorfismo sobre a hidrossolubilidade deste flavonóide foram relatados por Borghetti e colaboradores (2006). Com base na premissa de que a baixa solubilidade da quercetina em meio ácido pode estar relacionada com sua limitada biodisponibilidade, administrada por via oral, o presente trabalho prevê a investigação da cinética de dissolução intrínseca, em meio gástrico simulado, de diferentes amostras comerciais de quercetina, relacionando-a com sua forma polimórfica. A cinética de dissolução intrínseca das amostras de quercetina será avaliada em células de fluxo, utilizando solução de HCl 0,1 M (pH 1,2) como meio de dissolução e fluxo de $1 \text{ mL} \cdot \text{min}^{-1}$. O meio de dissolução e as células de fluxo serão mantidos em banho termostaticado a $37 \text{ }^\circ\text{C}$, coletando-se alíquotas em intervalos de tempo pré-determinados. A massa de quercetina utilizada será determinada de forma a garantir a manutenção das condições *sink* durante o experimento. O teor de quercetina nas alíquotas coletadas será medido por método desenvolvido por espectrofotometria no ultravioleta em 372 nm e validado segundo os parâmetros de linearidade, precisão intermediária, repetibilidade, especificidade e exatidão. Os perfis de dissolução intrínseca das amostras serão avaliados plotando-se a quantidade de quercetina dissolvida em função do tempo. Os resultados serão expressos pela média de três determinações. (CNPq).