medicina popular para problemas hepáticos, digestivos, e como antiinflamatória. Em sua composição química destaca-se maior acúmulo de flavonas, flavonóis e de diterpenos labdanos e clerodanos. Considerando o conjunto de estudos que vêm sendo realizados com *Baccharis trimera* e o amplo potencial terapêutico apresentado por esta espécie vegetal, iniciou-se o fracionamento do extrato de *Baccharis trimera* visando a determinação de compostos fenólicos através do método de Folin-

Baccharis trimera (Less.) DC. (Asteraceae), popularmente conhecida como carqueja, é amplamente empregada na

Ciocalteau e a avaliação da atividade antioxidante através de ensaio espectrofotométrico com o radical 2,2 difenil-1-picrilhidrazila (DPPH). Das partes aéreas de Baccharis trimera foram obtidas as frações diclorometano, acetato de etila, n-butanol e aquosa, além das frações saponinas e flavonóides. Essas seis frações foram caracterizadas através de cromatografia em camada delgada. As frações flavonóides e acetato de etila apresentaram os maiores teores de fenólicos totais e o maior potencial antioxidante, não se diferenciando estatisticamente (ANOVA, p < 0.05) das substâncias de referência vitamina C, e dos flavonóides quercetina e luteolina nas mesmas concentrações, sugerindo dessa forma, que a ação antioxidante destas frações deve-se à presenca de flavonóides. A continuidade dos estudos fitoquímicos e a identificação do potencial antioxidante de B. trimera além de contribuir para a diferenciação química das espécies do gênero Baccharis poderão credenciá-la para o desenvolvimento de um novo fármaco