

173

AValiação DO EFEITO ANTIOXIDANTE DE CAlea CYMOSA E CAlea CLEMATIDEAE NOS ENSAIOS COM SISTEMA HIPOXANTINA/XANTINA OXIDASE E LEVEDURA SACCHAROMYCES CEREVISIAE.

Estela Natacha Brandt Busanello, Carlos Augusto Xavier, Giovanni Cignachi, Sérgio Bordignon, Edna Suyenaga, Marc Richter, Jenifer Saffi, Alexandre Ferraz (orient.) (ULBRA).

Na busca de fontes de novos fármacos naturais, muitas plantas medicinais têm sido estudadas quanto as suas atividades antioxidante e captadora de radicais. O gênero *Calea* é frequentemente relatado em estudos etnofarmacológicos como agente expectorante, bactericida, anti-reumática anti-úlceras e antitérmico. As espécies de *Calea* nativas do RS apresentam poucos estudos, sendo importante avaliar seu potencial antioxidante. Dessa maneira, os objetivos deste trabalho foram verificar a atividade antioxidante de *C. cymosa* e *C. clematideae* pelo sistema hipoxantina/xantina oxidase e, através de ensaios *in vivo* com a levedura *Saccharomyces cerevisiae*. O sistema hipoxantina/xantina oxidase produz radicais hidroxila os quais são inativados pelo ácido salicílico resultando em dois subprodutos do ácido di-hidróxi-benzóico (2, 3-DHBA e 2, 5-DHBA), que são avaliados por HPLC. O efeito antioxidante *in vivo* utiliza o teste do disco central com linhagens de *Saccharomyces cerevisiae* deficientes em sistema de defesa antioxidante (SOD, sod1, sod2, so1sod2) sob efeito de agentes oxidantes (H_2O_2 e paraquat). Os resultados mostraram, efeito antioxidante dose dependente, pelo sistema hipoxantina/xantina oxidase para as duas espécies, sendo mais pronunciado em *C. clematideae*. No ensaio com *Saccharomyces cerevisiae* foi detectado efeito antioxidante nas linhagens em fase estacionária tratadas com H_2O_2 , no extrato de *C. cymosa*, nas linhagens (doses de 5 a 15mL) e *C. clematideae*, principalmente na dose de 10mL. Os extratos testados não apresentaram atividade antioxidante frente aos danos causados pelo paraquat, nem efeito pró-oxidante. Posteriormente, os extratos foram fitoquimicamente analisados quanto a presença de alcalóides, antraquinonas, cumarinas livres, cardiotônicos, compostos fenólicos, flavonóides, saponinas e taninos. A partir deste *screening* foram caracterizados apenas saponinas, compostos fenólicos e flavonóides, sendo este último a provável classe responsável pelo efeito antioxidante.