



## **AVALIAÇÃO DA ATIVIDADE ANTIGLICANTE DE EXTRATOS DE FRUTOS DE *S. PURPUREA* L.**

Congresso Online Nacional de Ciências Farmacêuticas, 2ª edição, de 01/06/2021 a 04/06/2021

ISBN dos Anais: 978-65-89908-34-0

**GRANERO; Filipe Oliveira<sup>1</sup>, FIGUEIREDO; Celia Cristina Malaguti<sup>2</sup>, VISONÁ; Lucas da Silva<sup>3</sup>, SILVA; Regildo Márcio Gonçalves da<sup>4</sup>**

### **RESUMO**

A glicação proteica é um processo não enzimático, irreversível, entre açúcares e proteínas e/ou ácidos nucleicos e podem gerar produtos finais de glicação avançada (AGEs). Estes são formados endógena e exogenamente, e podem ser acumulados em vários tecidos causando efeitos deletérios em patologias e no envelhecimento precoce. Estudos tem demonstrado que *Spondias purpurea* L. possui compostos que podem auxiliar na prevenção e proteção contra a glicação e formação de AGEs. O objetivo deste estudo foi avaliar o potencial antiglicante do extrato de frutos de *S. purpurea* por meio dos testes de Mobilidade Relativa em Eletroforese (MRE) e determinação de inibição de formação de AGEs. Os frutos de *S. purpurea* foram coletados e suas polpas foram liofilizadas para obtenção de um pó. Este foi extraído por 24 horas (1:10 (p/v) - etanol 70%) e, após filtração, o processo foi repetido 2 vezes. O extrato foi evaporado em rotaevaporador e liofilizado a fim de obter o extrato seco. As amostras foram diluídas na concentração de 30 mg/mL para os ensaios antiglicantes. Os resultados da avaliação pelo teste MRE demonstraram que o extrato dos frutos de *S. purpurea* apresenta atividade antiglicante semelhante ao controle negativo de glicação. Já nos resultados obtidos na determinação de inibição de formação de AGEs, o extrato apresentou um percentual de 20% de inibição, demonstrando a atividade antiglicante dos frutos de *S. purpurea*. Este estudo demonstra a possibilidade de utilização desta espécie como fonte de compostos bioativos com potencial antiglicante e aplicação, nas áreas farmacêuticas e de cosmético, como fitoproduto com capacidade de prevenção e proteção contra a glicação proteica.

**PALAVRAS-CHAVE:** Antiglicante, Compostos bioativos, Fitoterápicos, Seriguela

<sup>1</sup> Mestrando em Biotecnologia pela UNESP - Bacharel em Engenharia Biotecnológica pela UNESP., filipe.granero@unesp.br

<sup>2</sup> Doutoranda em Biotecnologia pela UNESP - Mestre em Biotecnologia pela UNESP - Nutricionista pela UNIP., celia.figueiredo@unesp.br

<sup>3</sup> Graduando em Engenharia Biotecnológica pela UNESP., lucas.visona@unesp.br

<sup>4</sup> Livre docente em Fisiologia Vegetal e Produtos Naturais pela UNESP - Doutor e mestre em Genética e Bioquímica pela UFU - Bacharel em Ciências Biológicas pela UFU., regildo.silva@unesp.br