

**N.252**

Recebido / Received: 17/11/2005  
Aprovado / Approved: 21/08/2006

## Atividade Antioxidante e Antibacteriana dos Compostos Fenólicos dos Extratos de Plantas Usadas como Chás

**F. C. ASOLINI, et al.**

### ENVIO DE MANUSCRITOS SENDING OF MANUSCRIPTS

Brazilian Journal of Food Technology  
Instituto de Tecnologia de Alimentos - ITAL  
Av. Brasil, 2880 - Caixa Postal 139 - Jd. Brasil  
13070-178 Campinas, SP / Brazil

### INFORMAÇÕES INFORMATION

#### SECRETARIA / BUREAU BJFT

e-mail: secbjft@ital.org.br

Fone: (0xx19) 3743-1794  
Phone: +5519 3743-1794

Fax: (0xx19) 3743-1799

#### INTERNET

www2.ital.sp.gov.br/brazilianjournal

### RESUMO

Os chás são bebidas populares e fontes significativas de compostos fenólicos, são considerados importantes integrantes das dietas devido ao seu alto potencial antioxidante. Neste trabalho, foram avaliadas as propriedades antibacterianas e antioxidantes de compostos fenólicos encontrados em fitoterápicos comumente consumidos na região sudoeste do Paraná, como: arruda (*Ruta graveolens*), camomila (*Matricaria chamomilla*), macela (*Achyrocline satureioides*), alcachofra (*Cynara scolymus*), erva-mate (*Ilex paraguariensis*), tanchagem (*Plantago major*), malva (*Malva silvestris*), sálvia (*Salvia officinalis*), capim-limão (*Cymbopogon citratus*) e alecrim (*Rosmarinus officinalis*). A atividade antibacteriana dos extratos etanólicos e aquosos das plantas foi avaliada utilizando as bactérias *Staphylococcus aureus*, *Pseudomonas aeruginosa*, *Bacillus cereus* e *Bacillus subtilis*. Os extratos aquosos dos chás não apresentaram atividade antibacteriana com exceção da alcachofra. Os extratos aquosos e etanólicos da alcachofra inibiram o crescimento das quatro bactérias analisadas. Os extratos alcoólicos de todos os chás analisados mostraram o maior halo de inibição contra o *Staphylococcus aureus*. A quantidade de compostos fenólicos totais extraídos de ambas as condições de extração variou de 18 a 145 mg EAG/g de folha seca (EAG – equivalente em ácido gálico). Todas as amostras de extratos aquosos e etanólicos dos chás apresentaram atividade antioxidante superior à do controle que continha apenas etanol (80% v/v). Os extratos aquosos da macela, alecrim, erva-mate e malva apresentaram maior atividade antioxidante (acima de 97%) entre os chás analisados e não diferiram estatisticamente entre si pelo teste de Tukey.

### REFERÊNCIA BIBLIOGRÁFICA

#### BIBLIOGRAPHIC REFERENCE

ASOLINI, F. C. et al. Atividade Antioxidante e Antibacteriana dos Compostos Fenólicos dos Extratos de Plantas Usadas como Chás. **Braz. J. Food Technol.** Preprint Serie, n. 252, 2006.

### EXPEDIENTE

#### STAFF

### EDITOR CIENTÍFICO SCIENTIFIC EDITOR

**Dietrich G. Quast**

### CONSELHO EDITORIAL

#### EDITORIAL COUNCIL

**Adelaide Del Pino Beléia** – UEL, Londrina/PR

**Alberto M.C. Sereno** – Univ. do Porto, Porto-Portugal

**Cecilia Rojas de Gante** – ITESM - México

**Claire I.G.L. Sarantópoulos** – ITAL, Campinas/SP-BR

**Délia B. Rodríguez-Amaya** – UNICAMP/FEA/DCA, Campinas/SP-BR

**Frederico J. V. Passos** – Univ. Fed. Viçosa, Viçosa/MG-BR

**Geraldo Cia** – Consultor, Campinas/SP-BR

**Jaime Amaya-Farfán** – UNICAMP/FEA/DETAN, Campinas/SP-BR

**Jorge F. F. Zapata** – Univ. Fed. Ceará, Fortaleza/CE-BR

**Maria de Fátima F. Poças** – Univ. Católica Portuguesa/Esc. Sup. Biotecnologia – Porto/Portugal

**Maria Regina Sartori** – UNICAMP/CT, Campinas/SP-BR

**Maria Teresa Destro** – USP/FCF, São Paulo/SP-BR

**Marney P. Cereda** – UNESP, Botucatu/SP-BR

**Nelcindo N. Terra** – Univ. Fed. de Santa Maria, Santa Maria/RS -BR

**Nelson José Beraquet** – ITAL, Campinas/SP

**Noemi E. Zaritzky** – Univ. Nacional La Plata, La Plata-Argentina

**Nonete B. Guerra** – Univ. Fed. de Pernambuco, Recife/PE-BR

**Ricardo Alfredo Kluge** – USP/ESALO, Piracicaba/SP

**Rodrigo O. Teixeira Neto** – ITAL, Campinas/SP-BR

**Rui S. S. F. Silva** – UEL, Londrina/PR-BR

**Silvio José Rossi** – Univ. Fed. da Paraíba, João Pessoa/PB-BR

**Terezinha J. G. Salva** – IAC, Campinas/SP-BR

**Vera Lucia P. Ferreira** – Consultora, Campinas/SP-BR

### EDITOR CIENTÍFICO ASSOCIADO ASSOCIATE SCIENTIFIC EDITOR

**Paulo J. A. Sobral**  
USP, Pirassununga/SP-BR

### EDITOR EXECUTIVO EXECUTIVE EDITOR

**Paulo Roberto N. Carvalho**  
ITAL, Campinas/SP-BR

### EDITOR EXECUTIVO ASSOCIADO ASSOCIATE EXECUTIVE EDITOR

**Yone C. Costa**  
ITAL, Campinas/SP-BR

## **CATALOGAÇÃO BIBLIOGRÁFICA** **CATALOGING IN PUBLICATION DATA**

### **BIBLIOTECA NACIONAL**

Brazilian Journal of Food Technology Preprint Serie, n. 252, 2006.

Separata: Brazilian Journal of Food Technology, Campinas, v. 9, n. 3, jul./set. p. 209-215, 2006.

ISSN 1517-7645

1. Tecnologia de Alimentos - Periódico.

I. Instituto de Tecnologia de Alimentos, ed.

## **EQUIPE DE SUPORTE** **SUPPORT STAFF**

### **SECRETARIA EXECUTIVA**

EXECUTIVE SECRETARY

Yone C. Costa

Maria L. Cordeiro

### **PROJETO VISUAL**

VISUAL DESIGN

Renato A. R. Gomes

### **EDITORAÇÃO ELETRÔNICA**

ELECTRONIC EDITING

Fernando César Zullo

### **REVISÃO IDIOMÁTICA / PORTUGUÊS**

LANGUAGE REVIEW / PORTUGUESE

Márcia M. M. Suzuki

### **REVISÃO IDIOMÁTICA / INGLÊS**

LANGUAGE REVIEW / ENGLISH

Hillary C. Menezes

### **SUPORTE NA INTERNET**

WEB SUPPORT

GTI – Grupo de Tecnologia da Informação

### **DIVULGAÇÃO E DISTRIBUIÇÃO**

DIFFUSION AND DISTRIBUTION

Cial – Centro de Comunicação