

XXII Encontro Nacional SPQ



SOCIEDADE
PORTUGUESA
DE QUÍMICA

1911-2011

100 ANOS

100 anos
de Química
em Portugal



3 a 6

Julho de 2011

Universidade do Minho · Braga



Sociedade
Portuguesa
de Química



Universidade do Minho



Ano Internacional da
QUÍMICA

2011

XXII ENCONTRO NACIONAL DA
SOCIEDADE PORTUGUESA DE QUÍMICA – 100 ANOS DE QUÍMICA EM PORTUGAL

Depósito legal nº 329450/11

ISBN: 978-989-8124-08-1

© Sociedade Portuguesa de Química

Editores: João Paulo André
Mário Berberan e Santos

Edição: Sociedade Portuguesa de Química

Capa: Nicolau Moreira
Gabinete de Comunicação, Informação e Imagem
UMinho

Montagem: Comissão Organizadora do XXII ENSPQ

Publicação parcialmente subsidiada pela
Fundação para a Ciência e a Tecnologia

Este livro foi produzido a partir dos resumos de comunicações submetidos pelos autores. Foram introduzidas apenas pequenas alterações de edição que não modificaram os conteúdos científicos. O modelo final de impressão foi definido para o XXII ENSPQ de acordo com as normas divulgadas publicamente nos anúncios deste evento. A responsabilidade dos conteúdos científicos é dos respectivos autores.

Efeito do método de preparação e do tempo de armazenamento na actividade antioxidante de ervas aromáticas

R. Guimarães, J. C.M. Barreira, L. Barros, A. M. Carvalho, I. C.F.R. Ferreira

Centro de Investigação de Montanha, Escola Superior Agrária, Campus de Santa Apolónia, apartado 1172, 5301-854 Bragança
rafitaguimaraes@hotmail.com

As infusões e decocções de ervas aromáticas estão entre as bebidas mais consumidas a nível mundial. Apesar de a água não ser um bom solvente para alguns dos compostos presentes nas plantas, as preparações aquosas contêm elevadas quantidades de compostos bioactivos nomeadamente antioxidantes, que se reflectem nas propriedades medicinais atribuídas a muitas dessas preparações [1].

Neste trabalho, foram preparadas infusões e decocções aquosas de folhas e partes aéreas de limonete (*Aloysia citrodora* Palau), funcho (*Foeniculum vulgare* Mill.), poejo (*Mentha pulegium* L.) e hortelã-pimenta (*Mentha spicata* L.) após diferentes períodos de armazenamento (0, 30, 60 e 120 dias). Os efeitos do método de preparação e do período de armazenamento nas propriedades antioxidantes das amostras foram analisados. Para todas as espécies, as infusões apresentaram melhores resultados do que as correspondentes decocções. As infusões de hortelã-pimenta demonstraram a actividade antioxidante mais elevada para todos os períodos de armazenamento; este resultado pode ser justificado pelos níveis mais elevados de fenóis, flavonóides e ácido ascórbico, ou por possíveis efeitos sinérgicos entre esses compostos. A análise discriminante linear comprovou a influência significativa do período de armazenamento sobre a actividade antioxidante e sobre os níveis de compostos bioactivos. Os flavonóides e os açúcares redutores foram os parâmetros que mais contribuíram para a definição de grupos individualizados de resultados de acordo com o período de armazenamento [2].

Agradecimentos: João C.M. Barreira e L. Barros agradecem à FCT, POPH-QREN e FSE pelas bolsas SFRH/BPD/72802/2010 e SFRH/BPD/4609/2008.

Referências

- [1] Pardo de Santayana, M., Blanco, E., Morales, R. *Journal of Ethnopharmacology*, 98 (2005) 1-19.
- [2] Guimarães, R., Barreira, J.C.M., Barros, L., Carvalho, A.M., Ferreira, I.C.F.R. *Phytotherapy Research*, 25 (2011), 484-492.