

IDENTIFICAÇÃO DAS SUBSTÂNCIAS RESPONSÁVEIS PELO AMARGOR CARACTERÍSTICO DE PREPARAÇÕES DE *ACHYROCLINE SATUREIODES* (MARCELA). *Fernandes, L. C.; Schenkel, E. P.; Spitzer, E. V.* (Curso de Pós -Graduação em Ciências Farmacêuticas, Faculdade de Farmácia, UFRGS.)

As sumidades floridas da *Achyrocline satureioides* (Lam.) D.C., popularmente conhecida como marcela, vem sendo objeto de várias pesquisas sem que, no entanto, se saiba quais as substâncias responsáveis por suas características organolépticas. Com esse objetivo, extratos aquosos das sumidades floridas foram fracionados inicialmente por partição com solventes orgânicos (éter de petróleo, clorofórmio, acetato de etila e n-butanol). Essas frações foram avaliadas quanto ao amargor através de teste sensorial. Após, as frações que apresentaram sabor mais próximo ao do chá de marcela foram fracionadas por cromatografia em papel e camada delgada, avaliando-se novamente as características organolépticas das subfrações. Esse procedimento será repetido até serem obtidos frações cromatográficas com o menor número possível de componentes, os quais serão analisados inicialmente por comparação com amostras autênticas de substâncias já identificadas como componentes da marcela. No caso de tratar-se de substâncias novas, serão utilizados métodos espectroscópicos para a elucidação estrutural.(PIBIC-CNPq/UFRGS).