

434

**AVALIAÇÃO DA ATIVIDADE ANTIOXIDANTE IN VITRO POR HPLC DE DIFERENTES TIPOS DE EXTRATOS DE COGUMELOS.** *Rodrigo Noronha de Mello, Eder Marcolin, Giovani Cignachi, Luiz Antonio Graciolli, Norma Possa Marroni, Marc François Richter (orient.) (ULBRA).*

Os cogumelos, frutificações de alguns fungos, são utilizados desde a antiguidade nas nações orientais e têm seu uso cada vez mais constante nos países ocidentais. Este estudo objetiva a avaliação do potencial antioxidante in vitro dos extratos de cogumelos (*Agaricus blazei* Qualidades A e C, e *Lentinula edodes*) por HPLC. Foi utilizado o método enzimático da XO, com incubação de hipoxantina, ferro(III), ácido etilenodiamino tetra-acético (EDTA), ácido salicílico e a enzima XO na presença de extratos dos cogumelos em concentrações de 0, 1, 0, 25, 0, 5, 1, 0 e 2, 0 mg/ml gerando os produtos estáveis derivados do radical hidroxila, 2, 3-DHBA e 2, 5-DHBA (ácido dihidroxibenzoico), que são detectáveis por HPLC (modulo de separação Waters 2695), coluna de fase reversa NovaPak C18, com gradiente a base de metanol/água/ácido acético e a detecção UV-VIS em 325 nm (Dual  $\lambda$  Absorbance Detector 2487). As análises estatísticas foram por One-Way ANOVA - Tukey Multiple Comparison Test, com  $p < 0.05$ . Os resultados preliminares obtidos pela análise das áreas dos picos cromatográficos do ensaio enzimático a base da XO com extratos de cogumelos demonstram que houve redução de  $58,7 \pm 0,11\%$  na formação de espécies ativas de oxigênio na presença de extrato de *Agaricus blazei* Qualidade A;  $30,40 \pm 0,17\%$  na presença de *Lentinula edodes* e  $76,87 \pm 0,66\%$  na presença de *Agaricus blazei* Qualidade C, ambos numa concentração de 2 mg/ml, sugerindo que os três tipos de cogumelos têm uma provável ação antioxidante in vitro, sendo o *Agaricus blazei* Qualidade C o com maior atividade. Mais estudos são necessários para comprovar suas ações como antioxidantes e seus empregos no tratamento de doenças.