

250

**ATIVIDADE ANTIOXIDANTE IN VITRO DE OCIMUM SELLOI BENTH.** *Cláudia Vanzella, Ely J. C., Fochesatto C., Netto C. A., Marchi M. I., Ethur E. M., Siqueira I. R. (orient.)* (Bioquímica, UNIVATES).

*Ocimum selloi* Benth (Lamiaceae), conhecido popularmente com alfavaca e manjeriço, apresentou atividade antioxidante em ensaios relacionados à conservação de alimentos. O objetivo deste trabalho foi estudar a atividade sequestradora de radicais livres gerados in vitro do extrato etanólico e do óleo essencial de *Ocimum selloi*. O extrato etanólico bruto de *Ocimum selloi* foi obtido em frasco âmbar e o solvente foi totalmente removido. A extração do óleo essencial (OE) foi realizada por arraste a vapor, utilizando um aparelho de Clevenger modificado. Diferentes concentrações do extrato bruto e do OE foram incubadas com sistemas de geração de radicais livres. O extrato bruto e o óleo essencial foram avaliados como fonte de sequestradores de radicais superóxido, gerado através do sistema xantina-xantina oxidase (XO) e a atividade da XO foi avaliada pela formação do ácido úrico (n=4-6). A capacidade antioxidante total foi avaliada através dos testes do potencial antioxidante total (TRAP) e da reatividade antioxidante total (TAR), determinados através do método de quimiluminescência. O óxido nítrico foi gerado pelo nitroprussiato de sódio em solução. O extrato etanólico e o óleo essencial de *Ocimum selloi* inibiram a atividade da XO indicando uma redução de radicais superóxido e sequestraram radicais óxido nítrico. O óleo essencial de *Ocimum selloi* apresentou elevados valores de TRAP e TAR demonstrando a presença de vários compostos antioxidantes. Os resultados demonstram uma ação sequestradora de radicais peróxido, possivelmente, assim, modulando a propagação da lipoperoxidação, e uma ação antioxidante multifuncional.