

Estudos de flavonas, flavonóides e ácido fenólico em urucu (*Bixa orellana*) (*)

Barbara Kiok

Lehrstuhl für Lebensmittelchemie
Technische Universität Hannover
(Alemanha)

O pó comercial do urucu (*Bixa orellana*) comprado no mercado de Manaus, Am, assim como sementes da mesma planta, enviadas pelo INPA, foram estudados para determinar a presença de flavonas e flavoglicosídeos, por meio dos métodos de cromatografia em camada

fina já conhecidos. Foram usadas placa de celulose e, como eluente, ácido acético a 15% e butanol/ácido acético/água, nas concentrações 4 : 1 : 2,2. A detecção é feita com vaporização de amoníaco e com: a) Flanognose (solução metanólica a 0,2% de ácido difenil bórico

2 — amino etil éster); b) Solução metanólica a 1% de cloreto de alumínio; c) Solução amoniacal de nitrato de prata.

Não foi obtida nenhuma mancha que indicasse a presença de flavonas e flavonóides. Concluiu-se então, que pelo menos quantidades consideráveis de flavonas, flavonóides e glicosídeos não estão presentes no pó e nas sementes.

Também não foram encontrados ácido hidroxicinâmico (Hidroxizimtsäure) e seus derivados, que seriam detectados, mesmo em pequenas quantidades, na cromatografia em camada fina, por sua fluorescência. Também hidroxicumarina não estava presente, uma vez

que esta substância comporta-se de forma semelhante.

Entretanto, pudemos determinar uma substância fluorescente ao ultra-violeta, o ácido salicílico, que foi encontrado em quase todas as plantas pesquisadas. Para a análise do ácido salicílico foi feito um extrato metanólico de pó de urucu, o qual foi limpo através de uma coluna de óxido de alumínio básico de Bixin. Este extrato foi estudado por cromatografia de camada fina nos diluentes toluol/diclorometano/ácido acético (8 : 1 : 1) e diclorometano/ácido acético/água (2: 1 : 1). A detecção foi feita com 4-diazobenzolsulfônico em KOH assim como em cloreto férrico.

(Aceito para publicação em 20/2/78)