

UNIVERSIDADE ESTADUAL VALE DO ACARAÚ - UVA  
PRÓ-REITORIA DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO - PRPPG

XXV ENCONTRO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA  
XVIII ENCONTRO DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO

**ATIVIDADE ANTIOXIDANTE EM EXTRATOS DE BRÁCTEAS DE  
*Bougainvillea spectabilis* Willd.**

<sup>1</sup>Lucivânia da Costa Silva,<sup>2</sup> Gervânia Pereira de Sousa, <sup>3</sup> Erlânia Rodrigues de Sousa. <sup>4</sup>  
Lúcia Betânia da Silva Andrade

<sup>1</sup> Ciências Biológicas. Bolsista IC PBPU/FUNCAP; <sup>2</sup> Ciências Biológicas. Bolsista IC PIBIC/CNPq; <sup>3</sup>  
Ciências Biológicas. Bolsista PBPU; <sup>4</sup> Docente/Orientadora do Curso de Ciências Biológicas  
Universidade Estadual Vale do Acaraú, Sobral, CE

**RESUMO**

As PANCs são plantas que possuem partes comestíveis com potencial nutritivo e facilmente encontradas no meio ambiente, mas que não fazem parte da dieta e uso comum da maioria da população de determinado país ou região. Atualmente, as flores comestíveis têm se tornado potencialmente atrativas para além da percepção estética, à medida que crescentes estudos evidenciam a presença de compostos bioativos em suas estruturas. Dentre as plantas que possuem flores comestíveis estão as do gênero *Bougainvillea*, que segundo a literatura, têm suas brácteas utilizadas para consumo em saladas ou na forma de sucos, chás e geleias. Neste contexto, o objetivo do presente estudo foi avaliar a atividade antioxidante dos extratos etanólico (ExE), aquoso (ExA) e aquoso quente (ExAQ) de três diferentes tonalidades de brácteas da espécie *Bougainvillea spectabilis* Willd. As brácteas de coloração rosa, lilás e laranja foram coletadas em jardins particulares em diferentes áreas dos municípios de Meruoca e Alcântaras, no estado do Ceará. As brácteas foram desidratadas em estufa a 50°C, durante 48 h. Os extratos foram obtidos na proporção de 40 ml de cada solvente extrator para 1 g do material vegetal. A atividade antioxidante foi avaliada utilizando o método de redução do radical 2,2'-difenil-1-picril-hidrazil (DPPH). De maneira geral, os extratos de brácteas de coloração rosa apresentaram uma maior atividade antioxidante, com 92% para o ExE, 97% para o ExA e 93% para o ExAQ, seguida dos extratos de cor lilás com 92% para o ExE, 92% para o ExA e 90% para o ExAQ. As brácteas laranja tiveram menor atividade antioxidante em relação às outras em todos os diferentes extratos, com 87% para o ExE, 33% para o ExA e 76% para o ExAQ. No que se refere a eficiência de extração, o etanol mostrou maior rendimento. Em conclusão, os resultados mostraram que as brácteas de *Bougainvillea spectabilis* são uma fonte potencial de compostos bioativos com destaque para as de cor rosa e lilás, que com mais exploração e estudos podem ser uma possível alternativa para utilização como uma fonte de compostos antioxidantes naturais.

**Palavras-chave:** Flores comestíveis. Primavera. Radicais livres.

**Agradecimentos:** Ao Programa de Bolsas de Permanência Universitária (PBPU) pelo auxílio financeiro. Ao Herbário Prof. Francisco José de Abreu Matos (HUVA).