TÍTULO DO TRABALHO EM NEGRITO, FONTE CALIBRI, TAMANHO 12, CENTRALIZADO

|  |
| --- |
| Autores ( Fonte Calibri, tamanho 10) Devem ser citados de forma abreviada, com o nome da instituição entre parêntesis, o autor principal deve conter (\*): BIZERRA, A. M. C. (IFRN) |
|  | | |

RESUMO

Fonte Calibri, tamanho 10, justificado.

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

|  |
| --- |
| **PALAVRAS-CHAVE:** *Palavra 1, palavra 2, palavra 3* |

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

TÍTULO DO TRABALHO EM NEGRITO - INGLÊS, FONTE CALIBRI, TAMANHO 12, CENTRALIZADO

ABSTRACT

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

|  |
| --- |
| **KEY-WORDS:** *word 1, word 2, word 3*. |

TÍTULO DO TRABALHO EM NEGRITO, FONTE CALIBRI, TAMANHO 12, CENTRALIZADO

1. **INTRODUÇÃO**

Aqui se descreve informações relevantes acerca do tema do trabalho, especificando também os objetivos.

1. **MATERIAIS E MÉTODOS**
2. **RESULTADOS E DISCUSSÕES**

**Tabela 1:** Identificação dos metabólitos secundários presentes nos extratos em etanol de *C. limonium* e *C. frutescens L.*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **METABÓLICOS SECUNDÁRIOS** | **EEFCL** | **EEFCF** |
| Fenóis e Taninos | Taninos (+) | (-) |
| Antocianinas, Antocianidinas e Flavonóides | Presença de flavonas, flavonóis e xantonas | (-) |
| Flavonóis, Flavanonas, Flavanonóis e Xantonas | (-) | (-) |
| Leucoantocianidinas, Catequinas e Flavonas | \* | (-) |
| Saponinas | (+) | (-) |
| Esteroides e Triterpenóides | Presença de esteroides livres | Presença de esteroides livres |

EEFCL: Extrato em etanol das folhas do *Citrus limonium*

EEFCF: Extrato em etanol das folhas do *Capsicum frutescens L.*

(-): teste negativo

(+): teste positivo

\* : teste não realizado

1. **CONCLUSÃO**

Mediante estudos, observações e experimentos constatou-se como resultados a presença de flavonas, flavonóis e xantonas, esteroides livres e saponinas para o *Citrus limonium*; já para o *Capsicum frutescens L*. há a presença de flavonas, flavonóis e xantonas, saponinas e esteroides livres, que se caracterizam por serem metabolitos secundários.

No que diz respeito à atividade antioxidante de *Capsicum frutescens L*, quando comparada com o padrão positivo é considerada baixa, apresentando a IC50 muito elevada, onde o extrato em etanol das folhas foi o que apresentou uma melhor atividade antioxidante, como também um baixo teor de fenóis totais.

A atividade antioxidante do *C. limonium* comparada a padrões positivos, como o TROLOX que foi usado nesse estudo, não foi boa, pois apresentou IC50 elevado, o extrato que apresentou uma melhor atividade foi o em etanol. A planta apresentou um teor considerável de fenóis totais na composição de seu extrato, porém, quando comparada à atividade do extrato das folhas da *C. frutescens* L. nota-se que a primeira se sobressai, tendo uma menor IC50.

**AGRADECIMENTOS**

Os autores agradecem ao Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte - IFRN, Campus Apodi pela disponibilização do espaço cedido e ao Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq) pelas bolsas concedidas e apoio financeiro para realização do projeto.

## REFERÊNCIAS

BARROSO, G. M. **Sistemática de Angiospermas do Brasil**. v.2. Imprensa Universitária, Universidade Federal de Viçosa, Viçosa. 1986.

BONOLI**,** M**.**; VERARDO, V.; MARCONI, E.; CABONI, M. F Antioxidant Phenols in Barley (*Hordeumvulgare*L.) Flour: Comparative Spectrophotometric Study Among Extraction Methods of Free and Bound Phenolic Compounds. **Journal of Agricultural and Food Chemistry**.v. 52, p. 5195-5200, 2004.

BRAND-WILLIAMS, W.; CUVELIER, M. E.; BERSET, C. Use of a free radical method to evaluate antioxidant activity. **Lebensmittel – Wissenschaft Technologie**. v. 28, n. 1, p. 25-30, 1995.

CALIXTO, J. B. Twenty-five years of research on medicinal plants in Latin America: a personal review. **Journal Ethnofarmacology**. v. 100, p. 131-134, 2005.

CARVALHO, J. E. Fitoterápicos: Alimento ou Medicamento? In: MERCADANTE, A. Z.; BOBBIO, F. O.; BOBBIO, P. A.; PEREIRA, J. L.; PASTORE, G. M., ed. **Ciência de Alimentos: avanços e perspectivas** vol II. Faculdade de Engenharia de Alimentos da Unicamp, Campinas, 196-202, 2001.

DIMITRIOS, B. Sources of natural phenolics antioxidants. **Trends in Food Science & Technology**. v. 17, n. 9, p. 505-512, 2006.

ECONOMOS, C.; CLAY, W. D. Nutritional and health benefits of citrus fruits. **Food, Nutrition and Agriculture**. v. 24, n. 1, p. 8-11, 1999.

MATOS, F. J. A. **Introdução a fitoquímica experimental**. 3 ed. – Fortaleza: Edições UFC, p. 47-54, 2009.

MATOS, E. H. S. F. **Dossiê Tecnico: Cultivo de limão.** Centro de Apoio ao Desenvolvimento Tecnológico da Universidade de Brasília – CDT/UnB. 2007.

REIFSCHNEIDER, F. J. B. (Org.) **Capsicum:** **pimentas e pimentões no Brasil**. Brasília: Embrapa Comunicação para Transferência de Tecnologia/Embrapa Hortaliças, 2000.

VEIGA-JUNIOR, V.F.; MELLO. J. C. P. As monografias sobre plantas medicinais. **Revista Brasileira de Farmacognosia**. v. 18, p. 464-471, 2008.