



## CARACTERIZAÇÃO FITOQUÍMICA DO EXTRATO DO FRUTO DE *MOMORDICA CHARANTIA* L.

Bibiana Frasson Etcheverry, discente de farmácia, Universidade Federal do Pampa,  
Campus Uruguaiana

Nathália Vieira Rios, discente de farmácia, Universidade Federal do Pampa, Campus  
Uruguaiana

Pamella Eduardha Espindola Chaves, discente de farmácia, Universidade Federal  
do Pampa, Campus Uruguaiana

Taiane Acunha Escobar, Colaborador Externo

Luísa Zuravski, TAE, Universidade Federal do Pampa, Campus Uruguaiana

Michel Mansur Machado, docente, Universidade Federal do Pampa

bibianaetcheverry.aluno@unipampa.edu.br

*Momordica charantia* L., popularmente conhecido por melão-de-são-caetano, é uma espécie trepadeira usualmente encontrada na região nordeste do Brasil. De acordo com estudos prévios, suas folhas e frutos de sabor característico amargo apresentam propriedades antirreumática, antidiarreica, anti-helmíntica, anti-inflamatória, antifúngica, cicatrizante, gastroprotetora, antimicrobiana e hipoglicemiante. As atividades biológicas de compostos naturais podem variar de acordo com a sua composição fitoquímica, a qual é dependente de fatores genéticos e ambientais, incluindo o processo de cultivo e processamento. Sob essa perspectiva, o objetivo deste trabalho foi realizar a caracterização fitoquímica do extrato da fruta de *Momordica charantia* L. O extrato bruto dos frutos de *Momordica charantia* foi obtido por maceração de 20 g/% em etanol 70% a 25°C durante 7 dias com agitação diária. O processo foi repetido durante três semanas para a exaustão dos princípios ativos e, após, o extrato foi filtrado e o solvente eliminado em evaporador rotatório a 40 °C. Os constituintes do extrato do melão-de-são-caetano foram identificados e quantificados através de Cromatografia Líquida de Alta Eficiência com arranjo diodo (HPLC/DAD, sigla do inglês). O processo de identificação incluiu interpretação dos picos do cromatograma e comparação dos tempos de retenção com os relatados na literatura e espectro DAD. Os compostos e respectivas concentrações em µg/g de extrato de *Momordica charantia* L. revelados e identificados pelo HPLC/DAD foram quercetina (975,22 µg/mL), ácido gálico (677 µg/mL), kaempferol (603,77 µg/mL), ácido clorogênico (549,79 µg/mL), ácido caféico (392,26 µg/mL) e rutina (373,94 µg/mL). O perfil de metabólitos secundários encontrado no extrato do melão-são-caetano analisado em nosso estudo está qualitativamente de acordo com estudos prévios e demonstra que o extrato apresenta potencial antioxidante, conferindo possivelmente benefícios à saúde.

**Agradecimentos:** Ao CNPq, Fapergs e UNIPAMPA.

**Palavras-chave:** *Momordica charantia*; Antioxidante; HPLC.