ANÁLISE BIOQUÍMICA DE DIFERENTES EXTRATOS DA PLANTA *Spilanthes oleracea* E O POSSÍVEL USO NO CONTROLE DE DOENÇAS EM PLANTAS. OLIVEIRA, L.L.^{1*}; LUQUIS, F.^{1*}; PIRES, L.C.B.^{1*}; SILVA, J.P.^{1*}; VISINTIN, P.V.^{1*}; BACH, E.E.¹ UNINOVE, Departamento, Saúde. R. Dr. Adolfo Pinto, 109, Barra Funda, CEP 01156-050, São Paulo, SP, Brasil. E-mail: lernabach@gmail.com.
Biochemical analyses from different extracts of *Spilanthes oleracea* and possible use as diseases control in plants.

1

O Jambu (*Spilanthes oleracea*) é uma planta típica da região norte do Brasil, mais precisamente do Pará conhecida como agrião-do-pará. É utilizado na culinária paraense, fazendo parte do prato de peixes como o Tacacá, o Pato no Tucupí tendo outras aplicações na área medicinal como analgésica, anti-inflamatória e antifúngica. A produção em São Paulo está dirigida para cosméticos. O objetivo do presente trabalho foi realizar diferentes extratos da planta em diferentes estágios de desenvolvimento a fim de obter um extrato contendo proteínas e fenóis importantes para controle de doenças em plantas como controle de mancha foliar causada por fungo em plantas de cevada. Assim, plantas desenvolvidas em vaso em Ibiúna, foram transportadas ao laboratório da UNINOVE em geladeira de isopor. Parte das folhas de plantas com 30, 38, 45, 50 e 60 dias de desenvolvimento, foram secas em estufa de circulação a 40°C e depois trituradas obtendo-se o pó. Com o pó foi realizado extrato alcoólico, por percolação fracionada. Folhas frescas foram retiradas de plantas com 30, 38, 45, 50 e 60 dias de desenvolvimento para extração aquosa acrescido de 0.25% de ácido cítrico como antioxidante. Todos os extratos foram mantidos em geladeira até a realização de testes bioquímicos (quantificação de proteínas, fenóis e flavonóides). Resultados parciais demonstraram que conforme a planta de jambu se desenvolveu, a quantidade de proteínas aumentou tendo o maior valor nos 60 dias onde as flores estavam formadas, mas com sementes ainda imaturas. Sem dúvida isto ocorreu tanto no extrato aquoso como no alcoólico, mas em relação à quantificação de fenóis esta foi maior no extrato alcoólico. Os extratos aos 60 dias tanto aquosos e alcoólicos foram os escolhidos para análise fitoquímica observando presença de flavonóides. No extrato aquoso, revelaram a presença de ácido cumárico, flavonóides, ácido cafeico, ácido clorogênico e taninos. Já para extrato alcoólico rotina e quantidade maior de flavonóides comparando com extrato aquoso. Assim os dois extratos foram avaliados perante planta de cevada infectada com fungo a fim de observar controle da doença.

Apoio: Proj. CNPq 474681/2013-0

* Bolsista CNPq