

107. **Dissertação:** "Identificação de substâncias fenólicas em mel e pólen apícola de diferentes origens botânicas e geográficas".

**Autor (a):** Sheilla Marie Souza Montagni

**Orientador (a):** Profa. Rosane Nora Castro

**Data da Defesa:** 15/02/2005

**Resumo:** Este trabalho descreve a identificação de ácidos fenólicos e flavonóides em cinco amostras de mel silvestre, três amostras de mel assa-peixe e uma amostra de mel de macieira, obtidas de diferentes regiões do país. A análise destas amostras por CLAE-DAD foi otimizada para ser realizada no mínimo tempo (40 minutos) e possibilitou analisar em uma única corrida os ácidos fenólicos e flavonóides pela primeira vez em méis brasileiros. O estudo dos espectros de UV obtidos pelo detector de fotodiodo acumulados com varredura de  $\lambda$  : 250-380 nm permitiu tirar algumas conclusões sobre as estruturas das substâncias fenólicas quando comparados aos padrões. Nos méis silvestres foram identificados os ácidos gálico, protocatecuico, para-hidroxi-benzóico, vanílico, meta-cumárico, para-metoxi-benzóico, para-metoxi-cinâmico, cinâmico e os flavonóides quercetina, hesperidina e rutina. Para os méis assa-peixe foram identificados os ácidos gálico, protocatecuico, vanílico, para-cumárico, meta cumárico, para-metoxi-benzóico, para-metoxi-cinâmico, cinâmico e o flavonóide rutina, e para o mel de macieira foram identificados os ácidos para-hidroxi-benzooico, para-cumárico, clorogênico, para-metoxi-benzoico e o flavonóide quercetina. As amostras dos méis estudados que contêm simultaneamente ácidos fenólicos e flavonóides, assim como aqueles que apenas incluem os ácidos fenólicos, sugerem que este fato pode estar ligado ao tipo de dieta escolhido pelas abelhas em determinadas épocas do ano. O estudo do perfil cromatográfico para as substâncias fenólicas permitiu estabelecer a composição química para os méis oriundos de diferentes regiões geográficas e também avaliar o melhor método de extração. As quatro amostras de pólen apícola avaliadas neste trabalho foram obtidas dos estados de Mato Grosso, Paraná e São Paulo, sendo três silvestres e uma de assa-peixe. Os flavonóides miricetina, quercetina e tricetina foram isolados nestas amostras por técnicas cromatográficas tradicionais e identificados através da combinação de espectroscopia de absorção no ultravioleta e ressonância magnética nuclear (RMN) de  $^1\text{H}$  e  $^{13}\text{C}$ , sempre que necessário.