

seguintes características: píleo 4,5 cm diâmetro, estipe 7,5x1,2 cm, basídios (grandes e pequenos) variando de 36,0-68,4x7,2-14,4 mm e esporos caracteristicamente dimórficos 5,4-7,2x3,6-4,0 mm. A pequena diferença nas dimensões de basídios e basidiósporos entre o material examinado e a descrição original da espécie pode ser resultado das condições ambientais diversas onde os exemplares foram coletados (Rondônia e Pernambuco). A extração dos pigmentos presentes no píleo e no estipe foi realizada pela técnica de Voledon, sendo usados como solventes éter-de-petróleo, clorofórmio, metanol e acetona. A separação dos pigmentos foi obtida por espectrometria nos comprimentos de 600 nm a 240 nm, evidenciando-se picos de absorção correspondentes aos seguintes carotenóides: β -caroteno, g-caroteno, rubixantina, neuroesporoxantina e licopeno, no píleo, e apenas neuroesporoxantina, no estipe. A neuroesporoxantina, um derivado do g-caroteno, é um dos poucos apocarotenóides ácidos naturais, tendo sido caracterizado em fungos de diferentes grupos, tais como Chytridiomycetes, Ascomycetes e Deuteromycetes. Considera-se que a coloração verde do basidiocarpo de *Hygrocybe viridis* decorre da presença de grande quantidade de carotenóides. Outras análises estão sendo realizadas para quantificação desses pigmentos. (FACEPE/CNPq)

x PERFIL FITOQUÍMICO DO ÓRGÃO SUBTERRÂNEO DE *JACARATIA CORUMBENSIS* Kuntze (CARICACEAE). Aguinaldo Fernandes de Lira (PG-Biologia Vegetal, UFPE); Haroudo Sátiro Xavier (Depto. de Farmácia, UFPE); Nicácio Henrique da Silva (Depto. de Bioquímica, UFPE) & José Luciano Santos de Lima (CPATSA/EMBRAPA-Petrolina).

J. corumbensis, vulgarmente conhecida como "mamãozinho", é um arbusto que atinge até quatro metros de altura, de ocorrência escassa nas caatingas nordestinas, cujo órgão subterrâneo, de proporções gigantescas, armazena grande quantidade de água, sendo utilizado no preparo de doce caseiro. O estudo aqui apresentado aborda uma análise fitoquímica empregando-se cromatografia em camada delgada (cromatofolhas de sílica gel Merck, art. 5553) de modo a definir as principais moléculas ou grupos de moléculas presentes. Investigou-se a presença de: alcalóides; esteróides/triterpenóides; cumarinas; flavonóides; proantocianidinas; saponinas; e oses. Constatou-se a presença unicamente de esteróides/triterpenóides, majoritariamente β -sitosterol, e oses (redutores e não redutores), com predominância de glicose. (CAPES)

ESTUDO BIOQUÍMICO COMPARATIVO ENTRE CONSTITUINTES DE SEMENTES DE ESPÉCIES DO GÊNERO *MIMOSA* PERTENCENTES A TRÊS SECÇÕES TAXONÔMICAS. Carlos A.A. Gadelha; Tatiane Santi; Benildo S. Cavada; Manoel A. Neto; Edson P. Nunes (UFC); Francisco Galvani (PUC-Uruguaiana); Enrique Salazar & Jorge L. Martins (UFPEL-RS).

O gênero *Mimosa*, pertencente à família Mimosaceae, é formado por 479 espécies distribuídas em cinco secções de larga adaptação geográfica (*Mimadenia*, *Batocaulon*, *Calothamnos*, *Habbasia* e *Mimosa*). Entretanto, lamentavelmente, essa vasta diversidade natural é aproveitada apenas como fonte de madeira, combustíveis e pesticidas. Dessa forma, maiores estudos devem ser realizados para se avaliar a importância de biomoléculas (lipídeos, carboidratos, proteínas, etc) em suas sementes, que, além de representarem um grande potencial para a indústria, ainda podem ser utilizados como ferramenta auxiliar ao estudo de relações taxonômicas entre espécies de um mesmo táxon. No presente estudo, farinhas de sementes quiescentes de *Mimosa acutistipula*, *M. arenosa*, *M. tenuiflora*, *M. verrucosa* (Secção *Batocaulon*), *M. camporum*, *M. pigra* (Secção *Habbasia*) e *M. scabrella* (Secção *Calothamnos*) foram comparadas quanto à sua composição química. Os resultados evidenciaram um maior teor de lipídeos totais em *M. camporum* (23,21%), enquanto que, para as demais espécies, esses teores variam de 6,81% (*M. arenosa*) até 15,27% (*M. tenuiflora*). As maiores concentrações de lipídeos saponificáveis foram encontradas nas espécies *M. pigra*, *M. camporum*, *M. scabrella* e *M. tenuiflora*, com 77,72%, 75,36%, 75,23% e 74,74%, respectivamente. Quanto aos lipídeos insaponificáveis, os teores variaram de 10,64% (*M. arenosa*) a 34,96% (*M. camporum*). A análise qualitativa dos ácidos graxos presentes nas sementes revelou que todas as espécies analisadas apresentam ácido palmítico, linoléico e oléico, sendo que os maiores teores de ácido linoléico foram encontrados em *M. pigra* (51,30%). Ácido esteárico, ácido araquídico, ácido behênico e ácido lignocérico não foram encontrados em *M. scabrella*. Já em *M. acutistipula*, o ácido araquídico não