

PN-186

Valor Nutricional dos Frutos de *Solanum* e *Piper* e sua Relação na Dieta dos Morcegos

Sandra M.Castaman¹(IC), Selma F.Zawadski-Baggio²(PQ), Sandra Bos Mikich³ (PQ), Beatriz Helena L. Noronha Sales⁴ (PQ),
Maia¹(PQ).noronha@ufpr.br

1- Departamento de Química – Univ.Federal do Paraná (UFPR) C.P.19081, Cep 81531-990, Curitiba PR, 2- Departamento de Bioquímica e Biologia Molecular - UFPR., 3- EMBRAPA – Florestas.

Palavras Chave: Piperaceae, Solanaceae, nutrientes.

Resumo: Não há relatos na literatura de determinação do valor nutricional (teores de carboidratos totais e proteínas) de Piperaceae e Solanaceae. Estudou-se 3 espécies de *Solanum* (*S.australe*, *S.argenteum*, *S.caavurana*) e 5 de *Piper* (*P.gaudichaudianum*, *P.cassinervium*, *P.amalago*, *P.hispidum* e *P.dyospyrifolium*). Estes gêneros apresentam perfis diferentes em relação às análises realizadas, vindo a colaborar no entendimento da preferência alimentar dos morcegos *Carollia perspicillata* por frutos maduros de *Piper* e *Stumira liliun* por *Solanum*.

PN-187

Óleo essencial de frutos de *Piper gaudichaudianum* obtido via aeração e hidrodestilação

Beatriz Helena L.Noronha Sales Maia¹(PQ), Sirlei Dias Teixeira²(PQ), Sandra Bos Mikich³ (PQ), Francisco de Assis Marques¹ (PQ), noronha@ufpr.br

1- Departamento de Química – Univ.Federal do Paraná (UFPR) C.P.19081, Cep 81531-990, Curitiba PR, 2- FACIPAL – Palmas - PR.3- EMBRAPA – Florestas.

Palavras Chave: *Piper gaudichaudianum*, ecologia química, óleo essencial.

Resumo: O morcego *Carollia perspicillata* é considerado recompositor de ambientes devastados. Alimenta-se de frutos maduros de *Piper*, defeca durante o voo, provocando uma chuva diferenciada de sementes. Tem o olfato bem desenvolvido, sendo atraído ao fruto maduro via óleo essencial. A análise química do óleo essencial obtido via aeração e hidrodestilação dos frutos imaturos e maduros de *Piper gaudichaudianum*, demonstra diferenças tanto em termos de componentes como de concentrações destes. Essas diferenças, evidenciam a complexidade envolvida na comunicação química entre os morcegos e frutos maduros de *Piper*.

PN-188

Envolvimento da PAL e Oxiredutases do tipo citocromo P450 na biossíntese de amidas pirrolidínicas em *P.arboreum*

Renata Vasques da Silva¹ (PG), Massuo Jorge Kato² (PQ), Vanderlan da Silva Bolzani¹ (PQ) e Maysa Furlan² (PQ).renavasques@yahoo.com.br
¹Instituto de Química, Universidade Estadual Paulista, CP 335, 14801-970 Araraquara, SP, Brasil. ²Instituto de Química, Universidade de São Paulo, CP 26077, 05599-970 São Paulo, SP, Brasil

Palavras Chave: Biossíntese, *Piper arboreum*, amidas.

Neste trabalho foram realizados experimentos de determinação do ótimo enzimático da fenilalanina-amônia-liase (PAL) em raízes, caules e folhas de *P.arboreum*. A variação de parâmetros reacionais tais como tempo e temperatura de incubação, concentração do substrato e pH proporcionou um grande aumento na atividade da PAL. A participação de enzimas oxidoredutases do tipo citocromo P450, envolvidas na formação do grupo metilenodioxílico presente nas amidas pirrolidínicas isoladas de *P.arboreum* também foi apresentada neste trabalho.

PN-189

Verificação de toxicidade de extratos etanólicos das folhas e atividade antibacteriana da fração metanólica da casca de *Himatanthus drasticus* (Janaguba)

*Aracelio V.Colares¹ (IC), André Luiz H Cardoso¹ (PQ), Henrique Douglas M.Coutinho (PQ)¹, José Galberto M.da Costa¹ (PQ).

*email: jgaliba@urca.br. ¹Universidade Regional do Cariri – Departamento de Ciências Físicas e Biológicas – Laboratório de Química Biológica – Rua Cel. Antônio Lima, 1176 – Crato – Ceará – CEP: 63100-000. ²Faculdade de Medicina de Juazeiro do Norte – FMJ.

Palavras Chave: *Himatanthus drasticus*, *Cinamato de Lupeol*

O gênero *Himatanthus spp.*, pertencente à família Apocynaceae, é comum na região Amazônica e nas áreas sub-úmidas do Nordeste. O EEB da folha de *Himatanthus drasticus* foi tóxico para *Artemia salina*, apresentando uma DL₅₀ 257 ppm. Os resultados obtidos dão indicativos que o EEB da folha de *H. drasticus* apresenta atividade de toxicidade considerável, enquanto que a FM da casca não apresentou atividade antibacteriana.

PN-190

VOLÁTEIS DAS FLORES E FOLHAS DO PAU-BRASIL (*Caesalpinia echinata* Lam., Leguminosae) Ito aqui (letra:

VIVIAN F S. CORRÊA¹ (IC), RUY J.V. ALVES² (PQ) E CLAUDIA M. REZENDE³ (PQ)

¹ Instituto de Química – UFRJ- Centro de Tecnologia, Bloco A, Cidade Universitária, Ilha do Fundão – 21945-970- Rio de Janeiro, RJ. ² Departamento de Botânica, Herbario, Museu Nacional, Quinta da Boa Vista s.n., São Cristóvão, Rio de Janeiro, RJ.

Palavras Chave: pau-brasil, *Caesalpinia echinata* Lam., voláteis.

O extrato volátil das flores do pau-brasil (*Caesalpinia echinata* Lam., Leguminosae), obtido por headspace estático e analisado por CG-EMV, índice de retenção k' apresentou 57,2% de E- β -ocimene, o principal responsável pelo aroma das flores, acompanhado de outros monoterpenos, derivados C₆ como n-hexanal e (E)-2-hexenal e de compostos nitrogenados como indol e antranilato de metila. O óleo essencial de suas folhas obtido por hidrodestilação apresentou o (E)-3-hexeno-1-ol como majoritário, seguido de compostos fenólicos como a classe mais representativa na composição do óleo.