

CONTRIBUIÇÃO AO ESTUDO FITOQUÍMICO DE TÉCNICAS DE CONTROLE DE QUALIDADE DO CHÁ VERDE (*CAMELLIA SINENSIS*)

II Encontro de Iniciação em Desenvolvimento Tecnológico e Inovação

Lara Beatriz Santos Ferreira, Igor Lima Soares, Herisong Switz Moreira Torres, Luiz Henrique de Amorim Pereira, Mary Anne Medeiros Bandeira

O chá verde (*Camellia sinensis*) é uma das bebidas mais consumidas no mundo, isto se deve ao seu poder antioxidante, que auxilia no retardo do envelhecimento precoce (inibem e/ou reduzem os efeitos de radicais livres e oxidantes), e também no seu uso em dietas hipocalóricas. Infusões dessa erva contêm teores relevantes de compostos fenólicos, que estão ligados à sua atividade antioxidante, além de também estarem relacionados diretamente com a cor, o sabor e o aroma da erva, por isso, essas substâncias fenólicas são os principais compostos que definem sua qualidade. Nesse trabalho os compostos fenólicos focados são os flavonoides e os taninos. O objetivo desse trabalho é realizar as caracterizações fitoquímicas para controle de qualidade do chá verde na forma de sachê, de diferentes marcas comercializadas na Argentina. Inicialmente, foram usadas 24 amostras de chás verde na forma de sachê, foi retirada de cada embalagem 1g do chá para o preparo de um Extrato Hidroalcóolico (EH), feito por decocção durante 3 minutos em 10mL de álcool 70%. A caracterização química dos diferentes extratos comerciais foi realizada por Abordagem Fitoquímica (AF) e Cromatografia em Camada Delgada (CCD) utilizando como adsorvente sílica, fase móvel $\text{CH}_3\text{OH}:\text{CH}_2\text{Cl}_2$ (7:3, v:v) e revelador cloreto férlico (FeCl₃). Os resultados demonstraram que todos os EH, através da AF, têm a presença de flavonoides e taninos. Os resultados das CCDs apresentaram um perfil cromatográfico similar para a maioria das amostras, tendo somente 5 amostras, dentre as 24, com perfil cromatográfico ligeiramente distinto. Os R_fs principais são: 0,27; 0,36; 0,45; 0,55 e 0,83. Os resultados obtidos, forneceram parâmetros para o controle de qualidade, que contribuirão para a melhoria da qualidade desses produtos disponíveis para o consumidor.

Palavras-chave: *Camellia sinensis*. Abordagem Fitoquímica. Chá verde. Controle de qualidade.