



Tomate Salada: Uma Alternativa como Fonte de Antioxidante para Uso Tópico

Letícia C. CEFALI ^{1*}, Daniel RINALDO ², Vanessa de F. BARBOSA ³, Hérica R.N. SALGADO ¹,
Wagner VILEGAS ², Olga M.M. de F. OLIVEIRA ³ & Vera L.B. ISAAC ¹

¹ Faculdade de Ciências Farmacêuticas – UNESP – Departamento de Fármacos e Medicamentos,
Rodovia Araraquara-Jaú, Km 1,
Caixa Postal 502, CEP 14801-902, Araraquara – São Paulo – Brasil

² Instituto de Química – UNESP – Departamento de Química Orgânica – Araraquara – São Paulo – Brasil

³ Instituto de Química – UNESP – Departamento de Bioquímica,
Rua Francisco Degni, s/n, Bairro Quitandinha, CEP 14800-900, Araraquara – São Paulo – Brasil

RESUMO. O tomate é a principal fonte de licopeno que é um carotenóide com alta atividade antioxidante, podendo assim ser utilizado topicamente na forma de um fitocosmético no combate ao envelhecimento cutâneo. O objetivo deste estudo foi obter um extrato rico em licopeno através da polpa do tomate tipo salada. O extrato foi analisado utilizando os métodos de espectroscopia no ultravioleta/visível, cromatografia de camada delgada e cromatografia líquida de alta eficiência. A atividade antioxidante do extrato foi avaliada utilizando o método do radical livre DPPH. Foi identificada a presença de licopeno na polpa do tomate salada e o extrato apresentou uma fração apolar rica em carotenóides referente a 96,70% de licopeno. Na avaliação da atividade antioxidante usando o radical DPPH, o extrato apresentou atividade (IC₅₀ de 0,311 mg/mL). Nós concluímos que o tomate salada é uma fonte rica em licopeno e pode ser utilizado futuramente como antioxidante para uso tópico.

SUMMARY. “Tomato Salad: An Alternative as Antioxidant Source for Topic Use”. Tomato is the principal source of lycopene, a carotenoid with high antioxidant activity which can be used topically as a phytocosmetic to combat skin aging. The aim of this study was to get a lycopene-rich extract from salad tomato pulp. The extract was analyzed using UV/vis spectroscopy, thin layer chromatography and high performance liquid chromatography. Oxidant activity was analyzed using the free radical DPPH method. The presence of lycopene in the salad tomato was confirmed. It was present in the apolar fraction rich in carotenoids, which was 96.70% lycopene. In the evaluation of the antioxidant activity, using the radical DPPH, the extract showed activity (IC₅₀ = 0,311 mg/mL). We conclude that the salad tomato can be used as a source of antioxidants for topic use.

PALAVRAS CHAVE: Fitocosmético, Licopeno, Tomate.

KEY WORDS: Lycopene, Phytocosmetic, Tomato.

* Autor a quem correspondência deve ser enviada. E-mail: letisc82@yahoo.com.br