

PO08

Análise de estabilidade de amostras de papaia fermentada

Daniela Santos¹, Mariana Leitão^{1,2,3}, Pablo García⁵, Patrícia Correia^{1,3}¹Escola Superior de Saúde do Politécnico do Porto (ESS-P.Porto), Porto, Portugal.²Faculdade de Farmácia-Universidade de Salamanca, Salamanca, Espanha.³Centro de Investigação em Saúde e Ambiente (CISA), Escola Superior de Saúde do Politécnico do Porto (ESS-P.Porto), Porto, Portugal.⁴Departamento de Ciências Farmacêuticas, Faculdade de Farmácia - Universidade de Salamanca, Salamanca, Espanha.

Autor para correspondência: Mariana Leitão

*✉marianaleitaofa@gmail.com

Resumo

Introdução: A papaia (*Carica papaya*) é uma fruta utilizada na dieta alimentar, mas também tradicionalmente usada em países em desenvolvimento para o tratamento de diversas patologias. Além disto, a papaia fermentada apresenta inúmeros benefícios na saúde humana, apresentando atividade antioxidante e benefícios a nível da regeneração cutânea [1]. Contudo, existe falta de evidência em termos de estabilidade química e microbiológica do produto fermentado. **Objetivos:** Este estudo tem como objetivos adaptar e validar um método analítico para quantificação de piruvato de sódio, e verificar qual dos oito extratos fermentados de papaia é mais estável química e microbiologicamente, com vista a selecionar as melhores condições de conservação. **Metodologia:** O método de quantificação do piruvato de sódio, foi adaptado e validado para a papaia fermentada usando um método desenvolvido por Metrani e colaboradores (2018) [2]. A análise da

estabilidade microbiológica foi efetuada recorrendo ao método descrito pela Farmacopeia Portuguesa [3]. **Resultados:** Para a validação do método, foi obtida uma curva de calibração ($y=0,2729x + 0,0982$), assim como os limites de deteção (0,196 mM) e quantificação (0,654 mM). Os extratos a nível químico mostraram-se mais estáveis à temperatura de congelador, existindo uma menor variação do teor de ácido pirúvico. Isto acontece, pois, o ácido pirúvico mantém-se mais estável a temperaturas inferiores e protegido da luz. A nível microbiológico os extratos mantiveram mais estáveis à temperatura ambiente, sendo que foi nesta que existiu um menor crescimento bacteriano. **Conclusão:** Com este estudo, conclui-se que a melhor condição para armazenar os extratos é a temperatura de congelador, uma vez que é nestas condições que se evita a contaminação microbiológica e a diminuição do teor de piruvato de sódio.

Palavras-chave: *Carica papaya*, fermentação, piruvato de sódio, estabilidade química, estabilidade microbiológica.

Referências

- [1] E. Collard and S. Roy, "Improved Function of Diabetic Wound-Site Macrophages and Accelerated Wound Closure in Response to Oral Supplementation of a Fermented Papaya Preparation," vol. 13, no. 5, pp. 23–24, 2010
- [2] Metrani, R., Jayaprakasha, G. K., & Patil, B. S. (2018). Optimized method for the quantification of pyruvic acid in onions by microplate reader and confirmation by high resolution mass spectra. *Food Chemistry*, 242, 451–458. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2017.08.099>
- [3] Oficial, E. (2008). Farmacopeia portuguesa. Farmacopeia Portuguesa 9.0.

PO09

Produção de medicamentos manipulados em farmácia comunitária

Ana Sofia Leal¹, Beatriz Silva¹, Patrícia Correia²¹Escola Superior de Saúde do Politécnico do Porto (ESS-P.Porto), Porto, Portugal.²Centro de Investigação em Saúde e Ambiente (CISA), Escola Superior de Saúde do Politécnico do Porto (ESS-P.Porto), Porto, Portugal.

Autor para correspondência: Ana Sofia Leal

*✉asofiamleal@gmail.com

Resumo

Introdução: A indústria farmacêutica nem sempre é capaz de ir ao encontro das necessidades fisiopatológicas de cada doente, pelo que a personalização da terapêutica

é a principal razão para a produção de manipulados [1]. **Objetivos:** Realizou-se este estudo com o objetivo geral de caracterizar a realidade contemporânea, relativamente