

**DESENVOLVIMENTO E AVALIAÇÃO DE ESTABILIDADE DE UM SABONETE-GEL ESFOLIANTE  
CONTENDO EXTRATO GLICÓLICO DE *ACTINIDIA DELICIOSA***

DIAS, ISABELLA GOMES DE SOUSA<sup>1</sup>, ALMEIDA, LARISSA COSTA KELES DE<sup>2</sup>

1- Discente do 6º período do Curso de Farmácia do Centro Universitário de Patos de Minas – UNIPAM

2 – Doutora, Docente do Centro Universitário de Patos de Minas – UNIPAM

Iha, *et al.*, (2008) reconhece o crescente interesse da busca por cosméticos delineados a partir de ingredientes providos de recursos naturais sustentáveis que possam substituir substâncias sintéticas. Nesse contexto, destacam-se os fitocosméticos, que são preparações que contém substâncias de origem vegetal, e que atraem cada vez mais a atenção dos consumidores (GALHARDO *et al.*, 2007). O extrato glicólico de kiwi (*Actinidia deliciosa*) é utilizado pela indústria de cosméticos para o tratamento da pele atuando como hidratante, refrescante, suavizante, nutritivo e antirradicais livres. Combate o envelhecimento cutâneo e deixa a pele mais iluminada ao induzir a renovação celular e a nutrição das camadas superficiais da derme (SEBRAE, 2007). A pesquisa objetivou preparar um extrato glicólico de kiwi (*Actinidia deliciosa*) e sua utilização no desenvolvimento de um sabonete-gel esfoliante. A extração foi realizada no laboratório de Tecnologia Farmacêutica – UNIPAM segundo Assumpção e Mercadante (2010). Para isso, 10 kiwis foram lavados, descascados e as polpas obtidas foram utilizadas no preparo do extrato pelo método de maceração em solução hidroetanólica (etanol/água) 60:40 por 15h a 105°C em estufa com ar circulante Lemaq. O extrato obtido foi filtrado e concentrado em rotoevaporador a 92°C. Após, foram realizadas as análises fitoquímicas (pesquisa de taninos, flavonóides totais e terpenos), segundo Costa (2012), Barbosa *et al.*, (2004) e Farmacopeia Brasileira (2010). O extrato obtido apresentou coloração verde escura, aspecto oleoso e cheiro característico. Na reação de gelatina houve reação negativa para taninos; na reação com sais de ferro foi indicada reação negativa e na reação de acetato de chumbo, apresentou reação positiva para taninos hidrolisáveis. Na reação hidróxido de sódio ou hidróxido alcalino houve presença de flavonoides com hidroxilas fenólicas livres e a pesquisa de terpenos revelou a presença de esteróides/triterpenóides. Conforme os resultados obtidos na análise fitoquímica do extrato glicólico de *Actinidia deliciosa* constatou-se a presença de flavonoides, terpenos com hidroxilas fenólicas livres, taninos hidrolisáveis, flavonas, flavanonas e flavonóis.

**Área Temática:** Farmácia