

Desenvolvimento de um pó efervescente à base de açafrão (*Curcuma longa* L.)

Mércia Mendes de Lima¹; Guilherme Agostinho Rodrigues²; Igna Sousa de Oliveira Rodrigues²; Francinaldo Filho Castro Monteiro³; Gabriele Chaves Silva³; Otacílio Benvido Deocleciano Júnior⁴; Fabiana Pereira Soares⁵.

Introdução: O açafrão (*Curcuma longa* L.) é uma espécie vegetal cujos rizomas possuem curcuminoides e óleo essencial, ativos empregados na terapêutica por suas propriedades anti-inflamatórias e gastroprotetoras. Devido ao caráter lipofílico dos curcuminoides, há necessidade de estratégias para melhorar sua absorção no trato gastrointestinal. Considerando isso, a incorporação de açafrão a uma base efervescente poderá trazer benefícios ao tratamento com o fitoterápico, pois a efervescência contribui para a absorção de ativos pelo organismo através da turbulência, além de melhorar o sabor da preparação. **Objetivo:** Desenvolver um pó efervescente à base de *Curcuma longa* L. e avaliar seus aspectos organolépticos.

Material e Métodos: Trata-se de um estudo experimental realizado no Laboratório de Desenvolvimento de Produtos Farmacêuticos da Universidade de Fortaleza (UNIFOR). A amostra de açafrão pulverizado foi adquirida de um mercado de Fortaleza – CE. Foram realizados os seguintes testes: identificação de curcuminoides por Cromatografia em Camada Delgada; obtenção do extrato seco a partir de maceração com etanol e evaporação do solvente em estufa a 40°C; determinação de umidade do extrato seco por gravimetria; desenvolvimento do pó efervescente (composição: ácido cítrico e bicarbonato, extrato seco do açafrão, sacarina sódica); e avaliação organoléptica do produto acabado. **Resultado:** O produto final apresentou-se como um pó de coloração amarela intensa, com presença de partículas alaranjadas. A solução apresentou efervescência desejada, odor e sabor semelhante ao açafrão com caráter ácido. No teste por CCD, a solução revelou a presença de curcumina mediante comparação com o marcador químico. O extrato seco apresentou rendimento de 0,96% em relação ao produto de partida, com umidade de 5,8%.

Conclusão: A amostra de açafrão mostrou-se adequada para o preparo do extrato seco devido à presença de curcuminoides, princípios ativos do rizoma. O rendimento em extrato seco foi menor comparado a estudos baseados na mesma premissa, o que pode estar relacionado com o amido (excipiente) adicionado no preparo do produto comercial. A umidade do extrato excedeu um pouco a especificação farmacopeica de no máximo 5%, porém, não interferiu na manipulação do pó. Acerca das características organolépticas do produto final, o pó mostrou coloração semelhante ao rizoma e, em solução, apresentou bons resultados com a efervescência esperada, odor e sabor semelhantes ao do açafrão. O produto desenvolvido constituiu-se em um protótipo, necessitando de ajustes para melhorar a homogeneidade de partículas; testes para avaliação da estabilidade; determinação dos parâmetros físico-químicos e qualidade microbiológica.

Palavras-chave: *Curcuma longa* L.; Açafrão; Curcuminoides; Extrato seco; Pó efervescente.