

PRODUÇÃO DE CORANTE PARA FORMULAÇÕES MAGISTRAIS A PARTIR DA CASCA DO MANGOSTÃO (*Garcinia mangostana* L.)

Fabício Santos de Cerqueira*
Marcele Souza Magalhães**

Os corantes são substâncias, conhecidas como excipientes, que podem ser adicionadas aos medicamentos, produtos dietéticos, cosméticos, perfumes, produtos de higiene, saneantes domissanitários e similares, com o efeito de lhes conferir cor. Esses excipientes, em geral, são conceituados como substâncias auxiliares diretamente envolvidas na composição das diversas formulações farmacêuticas, inclusive as fórmulas magistrais. A cor é uma notável característica perceptível e decisiva para a aceitação dos produtos. Durante a fase de processamento de produtos a cor é reduzida ou se torna ausente, necessitando da inserção de corantes com o objetivo de restabelecer a cor natural e/ou torná-la aparentemente mais aprazível. Uma fonte significativa de pigmentos antociânicos e antioxidantes é o fruto do Mangostão (*Garcinia mangostana* L.), que vem percorrendo um longo caminho de uso como planta medicinal, sobretudo, no sudeste da Ásia, local nativo. Seu cultivo geralmente é em países tropicais, inclusive no Brasil, porém sua maior cultura a nível mundial está entre a Indonésia, Malásia e Tailândia. Além da polpa que é a parte consumida in natura, as suas raízes e casca vem sendo empregada durante um longo período na medicina complementar, sobretudo devido ao alto poder antioxidante e presença de taninos e xantonas. Neste contexto, o objetivo geral do trabalho é verificar o possível aproveitamento da casca do mangostão para elaboração de corante e utilização do mesmo em formulações magistrais, e como objetivos específicos produzir o corante a partir da casca do mangostão; aplicar o corante obtido em uma fórmula magistral; verificar a estabilidade do produto comparando-o a uma fórmula padrão produzida com um corante artificial de rotina e caracterizar teoricamente os constituintes físico-químicos e as substâncias antioxidantes do corante produzido a partir da casca do mangostão. Será uma pesquisa descritiva exploratória, com abordagem quali-quantitativa que versa sobre a produção do corante do mangostão a partir da extração do extrato antociânico presente em sua casca no período de maturação. Espera-se com esse trabalho comprovar que haverá produção do corante da casca do mangostão com respostas positivas para as formulações magistrais, mantendo a estabilidade do produto fabricado, com pouca ou nenhuma possibilidade de toxicidade comparando-se aos corantes artificiais.

Palavras-chave: Mangostão. Corantes. Pigmentos. Cor.

* Discente do curso de Farmácia da Farmácia da Faculdade Maria Milza- FAMAM. E-mail: fabriciocerq@gmail.com.

** Farmacêutica, Especialista em Farmacologia Clínica, docente do curso de Farmácia da Faculdade Maria Milza- FAMAM. E-mail: celemag@hotmail.com.