**DETERMINAÇÃO DE FLAVONÓIDES EM AMOSTRAS COMERCIAIS DE CHÁ VERDE (***Camellia sinensis***)**

Dos tipos de chá provenientes da *Camellia sinensis* o mais utilizado é o chá verde, por possuir uma riqueza em compostos com alegação de atividades funcionais. É considerado um alimento funcional e consumi-lo na alimentação cotidiana pode trazer benefícios fisiológicos e específicos, provenientes de seus metabólitos secundários, entre eles, os flavonóides. Várias associações do chá verde estão sendo vendidas comercialmente e, devido a isso, esta pesquisa experimental destinou-se a determinar o teor de flavonóides totais nas mesmas, comparando-as ao chá verde sem associações.Todos os chás testados foram oriundos de uma mesma marca comercial adquiridos em supermercado. Para análise dos resultados foi utilizado o chá verde isolado (denominado CVerde) como padrão comparativo. As associações foram compostas por chá verde e ervas aromáticas - camomila, cidreira e hortelã (Amostra A), chá verde com gengibre (Amostra B) e chá verde com hortelã e canela (Amostra C). Os extratos foram preparados por infusão de acordo com as recomendações contidas nas embalagens, a fim de reproduzir o preparo pelo consumidor. O doseamento de flavonóides totais foi realizado em três dias distintos e em triplicata, de acordo com a metodologia descrita na Farmacopéia Brasileira IV para calêndula, com modificações. Os cálculos dos teores de flavonóides foram realizados através da construção de curva de calibração submetida à regressão linear, utilizando concentrações de 100, 200, 300 e 400 µg/mL de quercitina. Utilizou-se o teste de Dunnett (p≤0,05) para comparar as amostras A, B e C com a amostra CVerde. As análises foram realizadas no Laboratório de Farmácia do Centro de Ciências da Saúde – Urcamp, Campus Bagé-RS. As concentrações de flavonóides totais variaram de acordo com o tipo de associação. O chá verde comercializado isoladamente apresentou uma concentração média de flavonóides totais igual a 248,66g/mL. Dentre as amostras pesquisadas, os valores encontrados para Amostra A foi igual a 110,99g/mL, Amostra B,132,88g/mL e a Amostra C apresentou o menor teor, com valor médio de 37,43 g/mL. A análise estatística dos teores médios de flavonóides totais demonstrou que a amostra CVerde difere significativamente (p≤0,05) das demais amostras de chás (Amostra A, B e C), apresentando uma concentração superior de flavonóides totais. Os resultados oferecidos nesta pesquisa comprovam que o chá verde sem associações possui um alto teor de flavonóides totais em relação aos chás com associações aqui testados. Os dados da pesquisa apontam variáveis significativas, entretanto, não há estudos suficientes que demonstrem uma possível interação entre tais substâncias quando associadas entre si e adicionadas ao chá verde puro. Além disso, os rótulos dos chás não indicam as concentrações de cada constituinte presente no sachê, visto que pode-se ter nos chás A, B e C uma quantidade inferior de chá verde, o que ocasionaria uma redução da concentração de flavonóides totais.

**Palavras-chaves**: *Camellia sinensis*; chá verde; flavonóides.