



XXVI ENCONTRO DE JOVENS PESQUISADORES  
VIII MOSTRA ACADÊMICA DE INOVAÇÃO E TECNOLOGIA

16 A 18 DE OUTUBRO DE 2018

Cidade Universitária - Caxias do Sul



## RENDIMENTO DE ÓLEO ESSENCIAL E COMPOSIÇÃO QUÍMICA DE CINCO VARIEDADES DE MANJERICÃO

Luanna Mazzotti (BIC-UCS), Camila B. Vicenço; William Zanardi; Wendel P. Silvestre, Gabriel Fernandes Pauletti (Orientador(a))

O manjericão, *Ocimum basilicum* L., é uma planta aromática, tem origem no oriente médio e pertence à família *laminaceae*. Seus ramos são utilizados como tempero; suas folhas contêm óleo essencial que apresenta propriedades medicinais. O trabalho teve como objetivo avaliar o rendimento em óleo essencial e a composição química do óleo obtido para cinco variedades de manjericão. As variedades de manjericão estudadas foram: alfavaca verde, fraganza, italiano, manolo e sabory. As plantas foram cultivadas por 90 dias, no distrito de Fazenda Souza, sendo coletadas em plena floração. As plantas foram secas em um secador com ventilação forçada de ar a 40 °C. Posteriormente, extraiu-se o óleo essencial via hidrodestilação, utilizando um extrator clewenger. O rendimento foi determinado através do volume de óleo essencial coletado e a massa de planta seca utilizada para extração. O óleo obtido foi enviado para análise de GC/MS, a fim de determinar a composição química. As extrações e a análise cromatográfica foram realizadas em triplicata para cada variedade. Análise via GC/MS, utilizando sistema HP 6890/MSD5973, com software HP Chemstation e espectroteca Wiley 275. Utilizou-se coluna capilar de sílica fundida HP-5MS (30 m x 250 um) 0,50 um espessura de filme. Temperatura da coluna, 60°C (8 min); para 180°C a 3°C/min e 20°C/min até 230°C; injetor 220°C, interface 250°C; razão de split 1:100; gás de arraste He (56 kPa); fluxo: 1,0 mL/min.; energia de ionização 70 eV. O rendimento médio em óleo essencial variou de 0,6 a 1,0% v/m entre as variedades, sendo que não houve diferença estatística significativa pela ANOVA a 5% de probabilidade. Em relação à análise química, todas as variedades apresentaram o linalol como composto majoritário do óleo essencial, seguido pelo 1,8-cineol e o eugenol. A variedade manolo se diferenciou por apresentar estragol como segundo composto mais abundante no óleo e a ausência de mircenol. A variedade alfavaca verde apresentou beta-pineno, sabineno, copaeno, que não foram detectados nas outras variedades. A variedade italiano apresentou geraniol, que não foi detectado nas outras variedades. As variedades fraganza e sabory apresentam teor similar de linalol; a variedade sabory não apresentou limoneno, cis-beta-ocimeno e terpinen-4-ol no óleo; a variedade fraganza não apresentou estragol na composição.

Palavras-chave: manjericão, composição química, variedades

Apoio: UCS