

## Introdução

O manjericão, *Ocimum basilicum* L., é uma planta aromática, tem origem no oriente médio e pertence à família Lamiaceae. Seus ramos são utilizados como tempero; suas folhas contêm óleo essencial que apresenta propriedades medicinais.

## Objetivo

Avaliar o rendimento em óleo essencial e a composição química do óleo obtido para cinco variedades de manjericão.

## Metodologia

As plantas foram cultivadas por 90 dias, sendo coletadas em plena floração. As mesmas foram secas em secador a 40 °C. Extraíu-se o óleo essencial via hidrodestilação, utilizando um clevenger. O rendimento foi determinado através do volume de óleo essencial coletado e a massa de planta seca utilizada. O óleo obtido foi enviado para análise em GC/MS. As extrações e a análise cromatográfica foram realizadas em triplicata para cada variedade. Os dados de rendimento foram analisados através de ANOVA a 5% de probabilidade.



Figura 1- Manjericão



Figura 2- Clevenger

## Resultados e discussão

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. Para todas as variedades o composto majoritário presente no óleo essencial foi o linalol.

Tabela 1- Teor de OE e compostos majoritários para as variedades.

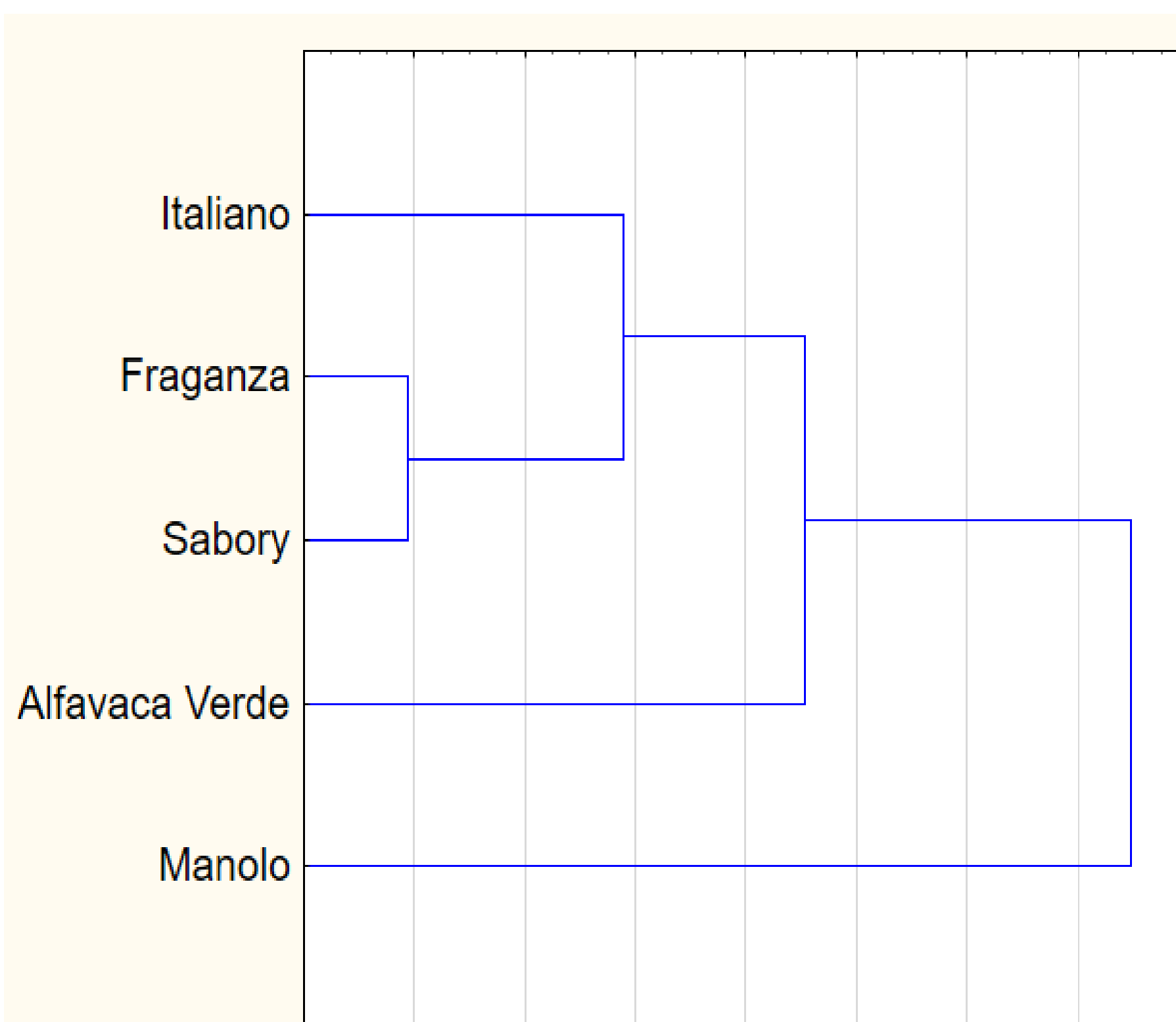
Variedade	Compostos majoritários	Teor (% v/m OE)
Italiano	Linalol (49,9%) e eugenol (4,5%)	1,0
Fraganza	Linalol (44,4%) e 1,8-cineol (3,7%)	0,9
Sabory	Linalol (44,9%) e eugenol (3,6%)	0,9
Alfavaca verde	Linalol (38,0%) e 1,8-cineol (4,0%)	0,8
Manolo	Linalol (37,6%) e estragol (9,1%)	0,6

## Referências

Silva, F.; Santos, R. H. S.; Diniz, E. R.; Barbosa, L. C. A.; Casali, V. W.; Lima, R. R. Teor e composição do óleo essencial de manjericão (*Ocimum basilicum* L.) em dois horários e duas épocas de colheita.. *Revista Brasileira de Plantas Mediciniais*. v. 6, n. 1, 2003. p. 33-38.

A variedade “manolo” se diferenciou por apresentar estragol como segundo composto mais abundante no óleo e a ausência de mirceno. 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.

Figura 1- Dendrograma para as variedades em função da composição do OE.



## Considerações finais

Não houve diferença no teor de óleo essencial entre as variedades. O linalol apresentou-se como o composto majoritário para todas as variedades. A análise de agrupamento demonstrou a separação em três grandes grupos com base na similaridade química.

## Agradecimentos

