

ANÁLISE QUÍMICA DOS ÓLEOS ESSENCIAIS DA POPULAÇÃO F₂ DO HÍBRIDO TRIPLO DE MANJERICÃO [(“ANISE” X “CINNAMON”) X “ITALIAN LARGE LEAF”]

Vinicius Trindade de Souza^{1*}; Ysabelle Rahyanne Cardoso de Santana Oliveira Santos¹; José Carlos Freitas de Sá Filho¹; William Santos de Jesus¹; Luís Fernando de Andrade Nascimento¹; Rafael Donizete Dutra Sandes¹; Maria Terezinha Santos Leite Neta¹; Narendra Narain; Daniela Aparecida de Castro Nizio¹; Arie Fitzgerald Blank¹.

¹Universidade Federal de Sergipe. *E-mail do autor apresentador: vinicius18@live.com

O manjericão (*Ocimum basilicum*) é uma das plantas aromáticas mais populares no mundo, sendo utilizada como condimento, erva medicinal e como matéria-prima nas indústrias alimentícias e de cosméticos. Os óleos essenciais (OEs) de manjericão apresentam diversas atividades biológicas, e por isso são de grande interesse econômico e científico. O programa de melhoramento de manjericão da Universidade Federal de Sergipe, realizado pelo Grupo de Pesquisa em Plantas Mediciniais, Aromáticas, Condimentares e Olerícolas, tem-se buscado o desenvolvimento de cultivares com novos aromas e sabores, além de compostos químicos específicos. Inicialmente foi obtido um híbrido simples (HS) através de polinização manual entre as cultivares “Anise” e “Cinnamon”. Posteriormente, esse HS foi cruzado com a cultivar “Italian Large Leaf” originando um híbrido triplo (HT), que em seguida foi autofecundado para obtenção da população F₂. As sementes foram semeadas para obtenção de plantas F₂ que foram estabelecidas em campo. As plantas foram colhidas individualmente no estágio de plena floração. Após a secagem, foi extraído o óleo essencial por hidrodestilação. A análise química dos OEs foi realizada em cromatógrafo gasoso (Agilent Model 7890B) acoplado a um espectrômetro de massas (Agilent Model 5977 A MSD). Os dados de teor dos compostos químicos identificados com valor igual ou maior a 5% foram submetidos à análise de agrupamento pelo método de Ward, através do software Statistica. Assim, foi obtida uma matriz de dissimilaridade baseada na distância euclidiana, que foi simplificada em um dendrograma. Foi observada a formação de quatro grupos de acordo com a composição química dos OEs, sendo eles: grupo 1, constituído por dezenove plantas caracterizado pela presença de metil chavicol (73,13%) como composto majoritário; grupo 2, com sete plantas, caracterizado pela presença de linalol (67,01%) e geraniol (5,97%) como compostos majoritários; grupo 3 com cinco plantas, caracterizado pela presença de 1,8-cineol (8,93%), linalol (32,56%), metil chavicol (23,94%) e eugenol (3,37%) como compostos majoritários; e grupo 4, com duas plantas: caracterizado pela presença de metil eugenol (61,42%) como composto majoritário. A caracterização química da população F₂ de manjericão evidencia a possibilidade de seleção de plantas cujo óleo essencial tenha compostos com atividade antioxidante como os fenilpropanoides, para prosseguirem para as próximas etapas do programa de melhoramento genético.

Palavras-chave: *Ocimum basilicum*; melhoramento genético; óleo essencial.

Agradecimentos: UFS, FAPITEC/SE, CNPq e CAPES.