

Composição química de óleos essenciais de *Lippia origanoides* Kunth. e *Ocimum gratissimum* durante o armazenamento.Cristiane F. Lisboa¹, Ana Paula F. Coelho¹, Evandro C. Melo¹ Antônio J. Demuner¹¹Universidade Federal de Viçosa - Viçosa, Brasil
cflisboa.engenharia@gmail.com

Palavras-chave: hidrodestilação, armazenamento, voláteis, carvacrol, timol.

Lippia origanoides Kunth e *Ocimum gratissimum* são conhecidas popularmente como alecrim pimenta e alfavaca, respectivamente. O óleo essencial do alecrim pimenta é rico em timol que apresenta grande potencial antifúngico e antibacteriano, já o óleo essencial da alfavaca é rico em eugenol que apresenta propriedades medicinais importantes, como antifúngica e antioxidante. O consumo de óleos essenciais vem crescendo nos últimos anos, no entanto, são poucas as informações sobre as mudanças que ocorrem na composição química destes óleos ao longo do armazenamento. Diante do exposto, o objetivo deste estudo foi verificar a composição química de óleos essenciais de *Lippia origanoides* Kunth e *Ocimum gratissimum* ao longo do armazenamento. As duas espécies de plantas medicinais foram cultivadas em sistema orgânico, na Área Experimental do Departamento de Engenharia Agrícola da Universidade Federal de Viçosa (20° 46' 13,5" S; 42° 52' 23,3"). Foram coletadas amostras de folhas entre às 8:00 e 10:00 para extração de óleo essencial pois, como verificado para ambas as espécies, nesse período do dia as folhas apresentam maior teor de óleo essencial. Em seguida, parte das amostras de alecrim e alfavaca in natura foram submetidas a extração de óleo essencial por meio do processo de hidrodestilação e a outra parte das amostras foram submetidas ao processo de secagem artificial, em secador de camada fixa com temperatura de 50°C e velocidade do ar de 1 m.s⁻¹ até atingirem teor de água de 10% b.u. Após a secagem, as folhas secas também foram submetidas ao processo de hidrodestilação. Os procedimentos de extração foram realizados em triplicata. No todo foram obtidas 12 amostras sendo, 6 amostras de óleo essencial de alecrim pimenta (3 amostras - in natura; e 3 amostras - folhas secas) e 6 amostras de óleo essencial de alfavaca (3 amostras - in natura; e 3 amostras - folhas secas). Posteriormente, todas as amostras foram submetidas a análise cromatográfica para identificar e quantificar os compostos presentes no início do armazenamento. Na sequência, as amostras foram armazenadas em freezer a -20°C por 90 dias. Após o armazenamento, foi realizada novamente a análise cromatográfica. Observou-se que, as amostras de óleo essencial proveniente de folhas in natura de alecrim pimenta no início do armazenamento (T₀) e após 90 dias de armazenamento (T_F) apresentaram os seguintes compostos: p-cimeno (T₀: 6,93%; T_F: 8,26%), γ-terpineno (T₀: 6,13%; T_F: 6,44%), timol (T₀: 70,79%; T_F: 66,82%) e (E)-cariofileno (T₀: 3,89%; T_F: 4,82); já as amostras provenientes de folhas secas apresentaram os seguintes compostos: p-cimeno (T₀: 5,91%; T_F: 5,85%), γ-terpineno (T₀: 4,67%; T_F: 4,54%), timol (T₀: 77,04%; T_F: 78,63%) e (E)-cariofileno (T₀: 4,33%; T_F: 4,77). No que se refere as amostras provenientes de folhas in natura de alfavaca, foram observados os seguintes compostos: (Z)-β-ocimeno (T₀: 11,92%; T_F: 0,00%), E-β-ocimeno (T₀: 0,00; T_F: 11,51%), eugenol (T₀: 82,40%; T_F: 81,51%) e γ-murooleno (T₀: 3,48%; T_F: 3,40%); já as amostras provenientes de folhas secas apresentaram os seguintes compostos: E-β-ocimeno (T₀: 0,00; T_F: 9,60%), eugenol (T₀: 84,38%; T_F: 84,43%), Z-cariofileno (T₀: 3,44%; T_F: 0,00%) e γ-murooleno (T₀: 0,00%; T_F: 3,41%). As análises indicaram que após 90 dias de armazenamento já acontecem mudanças na composição química tanto no aspecto de composição quanto no aspecto quantitativo.

Agradecimentos: FAPEMIG, CNPq, CAPES, UFV.