

Óleo essencial em pimenta-de-macaco e pimenta-do-reino

Karoline P. Costa¹, Esther S. Fonseca², Ruth E. Andrade², Gabrielly. S. Ferreira¹, Livia I. T. Rodrigues², Francine S. A. Fonseca¹, Ernane R. Martins¹

¹Universidade Federal de Minas Gerais – Minas Gerais, Brasil

² Instituto Federal do Norte de Minas Gerais, Montes Claros, Minas Gerais, Brasil
Karoline_paulino21@hotmail.com

Palavras-chave: *Xylopi*a *aromatica*, *Piper nigrum*, metabólito secundário, DPPH

*Xylopi*a *aromatica* é conhecida como pimenta-de-macaco, pertence à família Annonaceae, e já no século XIX, o naturalista Saint-Hilaire a considerava com potencial de uso alimentício, pois seu sabor era similar à pimenta-do-reino. A pimenta-do-reino é um condimento, que também é utilizado para conservação de carnes e extração de óleo essencial. Assim, objetivou-se com essa pesquisa comparar o teor, atividade antioxidante e composição química dos óleos essenciais de frutos de pimenta-de-macaco e pimenta-do-reino (branca e preta). A pimenta de macaco (PM) foi coletada em áreas do Cerrado, e as pimentas do reino branca (PB) e preta (PP) adquiridas no comércio local. Os frutos foram triturados e a extração do óleo essencial realizada pelo método de hidrodestilação utilizando aparelho de Clevenger. O teor de óleo foi determinado com base na massa de óleo extraída (g) por 100 g de frutos. A atividade antioxidante foi avaliada por meio do sequestro do radical livre 2,2-difenil-1-picrilhidrazila (DPPH), e os resultados expressos em porcentagem de capacidade de redução de DPPH. O delineamento estatístico utilizado foi o inteiramente casualizado, sendo três tratamentos (PM, e PB e PP), com seis repetições. As análises cromatográficas foram realizadas em cromatógrafo a gás, Agilent Technologies (GC 7890A), acoplado ao detector espectrômetro de massas (MS 5975C) dotado de coluna capilar HP-5 MS. As análises estatísticas foram realizadas no programa estatístico R. A PM apresentou rendimento de óleo essencial de 0,35 %, enquanto que as PP e PB apresentaram rendimento de 0,98 %, e 1,08 %, respectivamente. A capacidade de redução de DPPH foi de 21,13% para PM, e 12,68% e 5,48% para as PP e PB, respectivamente. Na análise química dos óleos essenciais, considerando compostos que representavam mais de 1% de abundância no óleo da PM, foram detectados 82 compostos, enquanto que nas PP e PB foram detectados 57 e 47 respectivamente. O composto mais abundante na PM (29,5%) e PB (39,7%) foi o Limoneno, já na PP (11,2%) este foi segundo composto com maior abundância, sendo o Cariofileno (46,2%) o principal para a PP. Diante dos resultados a pimenta-de-macaco apresenta rendimento de óleo menor que as pimentas do reino branca e preta, no entanto, sua capacidade de redução de DPPH é maior que as demais pimentas avaliadas, tendo também um maior número de compostos detectados.

1. Oliveira, V. B. et al. Food research international, 2014, 62, 541-550.
2. Vieira, R. F. Ministério do Meio Ambiente, Brasília, 2016, 427 – 432.
3. Duarte, M. R. L. et al. Embrapa, 2006, 1 – 82
4. Adams, R.P. 4th ed. Illinois, Allured Publishing Corporation, 2007

Agradecimentos: UFMG, CAPES, PET-Agronomia, FAPEMIG