

**Avaliação de genótipos de manjeriço na primavera em Uberlândia-MG.**

Roberta Camargos de Oliveira<sup>1</sup>, José Magno Queiroz Luz<sup>1</sup>; Mércia Freitas Alves<sup>2</sup>;  
Jarbas dos Reis Silva<sup>1</sup>; Melissa Martins de Araújo<sup>1</sup>; Arie Fitzgerald Blank<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Universidade Federal de Uberlândia (UFU)- Uberlândia, Brasil

<sup>2</sup>Universidade Federal de Sergipe (UFS)- Aracaju, Brasil

\*robertacamargoss@gmail.com

Palavras-chave: *Ocimum basilicum*; produtividade; óleo essencial.

As condições climáticas determinam o desenvolvimento das plantas e o seu rendimento. Épocas com aumento gradativo de calor e incidência de chuvas podem interferir no ciclo dos genótipos e devido a maior quantidade de agentes estressantes (abióticos e bióticos) pode haver ativação da produção de metabolitos secundários, de interesse múltiplos em diversos setores da indústria. A composição das plantas de manjeriço (*Ocimum basilicum* L.) tem se destacado dentre as plantas medicinais para aquisição de metabolitos. Com isso, objetivou-se avaliar genótipos de manjeriço na primavera em Uberlândia-MG, cidade do cerrado mineiro. O experimento foi conduzido em campo de setembro/17 a dezembro/17 na Fazenda Experimental do Glória da Universidade Federal de Uberlândia (UFU). Mudanças foram produzidas em substrato comercial e mantidas em estufa até o segundo par de folhas desenvolvido. O transplante foi feito em canteiros com mulching plástico. O delineamento foi o de blocos ao acaso, com três repetições. Os genótipos avaliados foram: Envigor, RedGenoveseBasil, Green, Alfavaca, AraratBasil, DarkOpal, Napolitano, GenoveseBasil, LemonCine, Cinnamon, Elidia, GreciaA.Palla, NuffarF1, EdwinaBasil, GrecofuriBasil, BasilVermelho, PurpleRuffes, Anise, Osmin, Alforaca, MrsBurns, MariaBonita, MagicalMichael, Italianlarger e SweetDani. As parcelas, com 16 plantas eram espaçadas 0,6m x 0,4m. As análises foram realizadas ao final do cultivo, nas quatro plantas centrais. Ao final do ciclo realizou-se a colheita, de forma manual, quando as plantas estavam em pleno florescimento. Após pesagem da massa fresca total, foram separadas folhas e flores do caule e dessas foram retiradas sub-amostras de massa fresca (folhas e flores) para em seguida serem secas em estufa a 40°C. A extração do óleo essencial foi realizada a partir da massa seca, via sistema de reação acelerada por micro-ondas. A análise química dos óleos foi realizada em CG/EM/DIC. As maiores massas frescas de folhas e flores foram Sweet Dani, Lemon Cine, Mrs Burns, Alfavaca, Grecofuri, Genovese, e Anise (348 a 264,5 g planta<sup>-1</sup>). A maior massa seca total da planta inteira foi encontrada em Sweet Dani, sendo 136 g planta<sup>-1</sup>, genótipo que também apresentou maior altura (91 cm). O maior teor de óleo essencial foi encontrado em Cinnamon e Maria Bonita. No entanto, quanto ao rendimento Mrs Burns e Sweet Dani se destacaram no rendimento de óleo, sendo 0,58 e 0,53 g planta<sup>-1</sup>, respectivamente. Na maioria dos genótipos o linalol prevaleceu como componente majoritário, todavia, nos genótipos Ararat, Purple, Anise e Green prevaleceu o methylchavicol. Para Sweet Dani, Mrs Burns e Lemon Cine foi o geranial e Napolitano foi nerol.

Agradecimentos: CNPq, FAPITEC, FAPEMIG, CAPES