

**Efeito da sazonalidade sobre a caracterização química de óleo essencial obtido da parte aérea de *Baccharis dracunculifolia*, via arraste a vapor**Eloísa C. Pasquali¹, Sabrina S. dos Santos¹, Leoncio de Mello¹,
Michelle F. Rodrigues¹, Beatriz H. L. N. S. Maia², Sirlei D. Teixeira¹¹Universidade Tecnológica Federal do Paraná – Pato Branco, Brazil²Universidade Federal do Paraná – Curitiba, Brazil

sirlei@utfpr.edu.br

Palavras-chave: CG-EM, composição química, terpenos, (*E*)-nerolidol.

Conhecida popularmente como “alecrim-do-campo” ou “vassourinha”, *Baccharis dracunculifolia* é facilmente encontrada nas regiões sul, sudeste e centro-oeste brasileiras principalmente em pastagens e áreas em processo de sucessão (1, 2). A composição química dos óleos essenciais é muitas vezes influenciada por alterações metabólicas na planta, que ocorrem tanto em função de sua genética, como do ambiente em que está inserida. Juntamente com características fisiológicas como estágio de desenvolvimento e idade, fatores abióticos como a luminosidade do ambiente, quantidade de chuva e temperatura, resultam em mudanças nas rotas metabólicas, fazendo com que a espécie sintetize diferentes compostos (3). O OE de *B. dracunculifolia* destaca-se por possuir atividades biológicas como antioxidante, bactericida e bacteriostática, sendo que, espatulenol e *E*-nerolidol são os terpenos majoritários, aos quais são atribuídas atividades citotóxicas e inibição do agente causador de malária (4, 5, 6). Este estudo teve como objetivo a obtenção, análise e identificação dos componentes do OE de *B. dracunculifolia*, obtido via arraste a vapor. Durante o ano de 2022 nas quatro estações, as partes aéreas da planta foram coletadas na UTFPR – Pato Branco/PR no mesmo local e horário. O OE foi obtido a partir das folhas e galhos secos, em equipamento adaptado de arraste a vapor, em triplicata. A análise do OE foi realizada por CG-EM, em equipamento Shimadzu GC-2010 Plus, detector quadrupolo modelo TQ8040 e injetor automático, coluna capilar Rtx-5MS (30m x 0,25 mm x 0,25 µm), fluxo 1,02 mL min⁻¹ e rampa de aquecimento 60-250 °C à 3 °C min⁻¹. Os componentes dos OEs obtidos foram identificados com base no índice aritmético (IA) a partir da coinjeção de padrões de *n*-alcanos (C7-C35) e por comparação dos espectros de massas (7). Ao total foram identificados 57 componentes. Destes, nove estiveram presentes nas quatro amostras: β-pineno, limoneno, *E*-cariofileno, aromadendreno, γ-cadineno, *E*-nerolidol, espatulenol, globulol e α-cadinol. A maioria dos componentes identificados são sesquiterpenos oxigenados, 60,2% na primavera, verão (59,9%), outono (47,4%) e inverno (60,0%). Em todas as amostras de OE, o *E*-nerolidol e espatulenol foram identificados como componentes majoritários (primavera (20,1% e 18,4%), verão (22,1% e 22,3%), outono (15,0% e 17,6%) e inverno (16,5% e 20,9%) respectivamente. Desta forma, justifica-se a importância do trabalho ao analisar a melhor estação do ano para obtenção dos terpenos que possuem interesse industrial, bem como análise da influência ambiental na composição de óleos essenciais.

1. Negreiros et al., *Tropical Ecology*, 2014, 55(2): 167–176.
2. Ribeiro et al., *Sci Food Agric.*, 2022, 102(10):4345-4354.
3. De Moraes, L. A. S, *Horticultura Brasileira*, 2009, v. 27, n. 2, p. S3299-S3302.
4. Tomazzoli et al., *Brazilian Archives of Biology and Technology*, 2021, v. 64, p. 1-14.
5. Cazella et al., *Frontiers in Plant Science*, 2019, v. 10, n. 27, p. 1-9.
6. Santos et al., *Revista Brasileira De Plantas Mediciniais*, 2012, 14: 224-34.
7. Adams, R.P. *Identification of Essential Oil Components by Chromatography/Mass Spectroscopy*. 4 th ed. Carol Stream, IL: Allured Publishing Co., 2017.

Agradecimentos: UTFPR – Pato Branco - PR; LAPNEQ - UFPR – análises do CG-EM; CAPES