



Avaliação do tipo de manejo para colheita de *Lavandula* spp. através da análise de seus respectivos óleos essenciais.

Alessandra Spiering da Cruz¹, Carmen Lucia Queiroga², Adilson Sartoratto², Rodney Alexandre Ferreira Rodrigues², Eliane Gomes Fabri³

¹Pós-graduação Instituto Agrônômico –IAC, Campinas, São Paulo, Brasil.

²Centro Pluridisciplinar de Pesquisas Químicas, Biológicas e Agrícolas, CPQBA- UNICAMP. Paulínia, São Paulo, Brasil.

³Centro de Pesquisa e Desenvolvimento de Horticultura, IAC, Campinas, São Paulo, Brasil
efabri@iac.sp.gov.br

Palavras-chave: *Lavandula angustifolia*, *Lavandula dentata*, voláteis, CG-EM, cultivo, linalol.

O gênero *Lavandula* apresenta mais de 30 espécies conhecidas popularmente como lavanda ou alfazema. As espécies de lavandas mais comuns são *Lavandula angustifolia*, *Lavandula dentata*, *Lavandula latifolia*, *Lavandula spicata*, *Lavandula stoechas*, *Lavandula dhofarensis*, *Lavandula pendunculata* e *Lavandula x intermedia* (que são híbridos estéreis entre *L. angustifolia* x *L. latifolia*), são conhecidos como Lavandins ou lavandas híbridas (1). MENIONAR DESCRITORES BOTÂNICOS EM TODAS AS ESPÉCIES O objetivo deste estudo foi verificar as alterações na composição química dos óleos essenciais decorrentes de dois diferentes tipos de manejo de colheita de duas espécies de *Lavandula* em floração cultivadas no campo experimental da Fazenda Santa Elisa, IAC-APTA Campinas. As colheitas de *L. angustifolia* e *L. dentata* foram realizadas em agosto de 2022 a partir de dois tipos de manejo: colheita apenas das inflorescências e colheita da planta inteira (SÓ A PARTE AÉREA) (QUANTAS PLANTAS E REPETIÇÕES?). O material vegetal (MENCIONAR QUANTO DE MATERIAL VEGETAL) foi extraído por arraste a vapor em um destilador D2 da marca LINAX. As análises dos óleos essenciais foram realizadas em um cromatógrafo Agilent HP6890 com detector de massas modelo 5975 equipado com uma coluna capilar HP5-MS (30 m × 0,25 mm × 0,25 µm), vazão do gás de arraste 1,0mL/min. Aquecimento da coluna: 60°C a 290°C (3°C/min). Os compostos foram identificados a partir da comparação de seus espectros de massas (EM) com os do banco de dados da biblioteca NIST-11 e dos índices de retenção (IR) calculados a partir de uma série de n-alcanos (C8-C24) (1). Os compostos voláteis majoritários de *L. angustifolia* foram: α-pineno (4,9-6,8%), β-pineno (5,8-8,3%), 1,8-cineol (45,9-50,4%), Linalol (2,3-4,3%), cânfora (12,1-16,6%) e α-bisabolol (4,8-7,3%). Os voláteis majoritários de *L. dentata* foram: α-pineno (1,8-3,0%), β-pineno (3,7-4,5%), 1,8-cineol (29,9-33,5%), fenchona (14,0-15,4%) Linalol (3,36-2,59%), exo-fencol (6,1-7,4%) e cânfora (14,9-17,4%). Observou-se que os óleos essenciais de ambas as espécies de *Lavandula* em estudo são caracterizados pelo alto teor de 1,8-cineol e de cânfora. Os valores dos respectivos desvios-padrão dos compostos majoritários não foram significativos para os óleos voláteis das partes aéreas planta inteira NÃO É PLANTA INTEIRA) comparado aos óleos essenciais das inflorescências: *L. angustifolia* (DESVPD 1,8-cineol = 3,20 e DESVPD cânfora = 3,18); *L. dentata* (DESVPD 1,8-cineol = 2,55 e DESVPD cânfora = 1,79). Neste sentido é viável reavaliar o custo-benefício do tipo de manejo de colheita para *Lavandula* spp. a ser empregada.

1. Biasi e Deschamps, Plantas Aromáticas do cultivo à produção de óleo essencial. 1ª Ed. Curitiba-Layer Studio Gráfico e Editora Ltda, 2009. 160 p.

21. Adams, R.P. 4 th ed. Carol Stream, IL: Allured Publishg Co., 2007

Agradecimentos: CNPq e FUNDAG pela bolsa de iniciação científica no período de estágio como graduanda.