

**Análise química dos óleos essenciais da população F₃ do híbrido triplo de manjerição: (Mrs. Burns x Anise) x Italian Large Leaf.**

Lidiane G. Souza¹, Vinícius T. Souza¹, José Carlos F. S. Filho¹, William S. Jesus¹, Ysabelle Rahyanne C. S. O. Santos¹, Rafael D. D. Sandes¹, Maria Terezinha S. L. Neta¹, Luís Fernando A. Nascimento¹, Daniela A. C. Nizio¹, Arie F. Blank¹

¹Universidade Federal de Sergipe – São Cristóvão, Brasil
lidianegoncalvas@gmail.com

Palavras-chave: *Ocimum basilicum*, Lamiaceae, óleos voláteis, melhoramento vegetal.

O manjerição (*Ocimum basilicum*) é uma planta aromática e medicinal (1), de grande importância econômica, pois é fonte de óleo essencial (OE), que é bastante utilizado no preparo de perfumes, cosméticos, condimentos (2), e na indústria farmacêutica (3). No âmbito do programa de melhoramento genético de manjerição conduzido pelo Grupo de Pesquisa em Plantas Medicinais, Aromáticas, Condimentares e Olerícolas (GPMACO) da Universidade Federal de Sergipe, o objetivo principal consiste no desenvolvimento de cultivares que apresentem características distintas de aroma e sabor, bem como uma composição química específica do OE, com foco na atividade antioxidante (4). A partir da autofecundação de um híbrido triplo [(Mrs Burns x Anise) x Italian Large Leaf] obteve-se a população segregante (F₂), onde indivíduos foram selecionados, autofecundados e suas sementes foram colhidas obtendo-se assim indivíduos F₃. O objetivo do presente estudo foi analisar a composição química dos OEs de dezenove plantas da geração F₃. Folhas e inflorescências foram colhidas individualmente de cada planta no estágio de plena floração e após a secagem em estufa a 40 °C, foi extraído o óleo essencial por hidrodestilação. A análise química dos OEs foi realizada em cromatógrafo gasoso (Agilent Model 7820A) acoplado a espectrômetro de massas (Agilent Model 5975). Os compostos químicos identificados com valor igual ou superior a 5% foram submetidos análise de agrupamento pelo método de Ward, através do software Statistica. Os valores foram arranjados em uma matriz, que foi simplificada em um dendrograma. Observou-se a formação de três grupos de acordo com a composição química dos OEs, sendo eles: grupo 1, com 11 plantas, que caracterizou-se por uma média expressiva de linalol (52,67%) e 1,8-cineol (6,46%). Deve-se ressaltar a ausência do metil eugenol no grupo 1; o grupo 2, com 5 plantas, apresentou linalol (21,56%), geranial (10,07%), neral (8,20%) e epi- α -cadinol (7,02%) como compostos majoritários; o grupo 3, com três plantas, caracterizou-se pela presença de metil eugenol (38,28%), metil chavicol (26,41%) e 1,8-cineol (10,53%) como compostos majoritários. Uma característica importante do grupo 3 foi a ausência de neral, geranial e eugenol. A caracterização química dos OEs da população F₃ de manjerição permitiu a identificação de plantas ricas em compostos com atividade antioxidante, como os fenilpropanoides, eugenol, metil eugenol e metil chavicol, possibilitando a seleção de indivíduos que farão parte das próximas etapas do programa de melhoramento genético de manjerição.

1. Tabbet et al., *Frontier Plant Science*, 2022, 24, 1055352.
2. Majdi et al., *Antioxidants*, 2020, 9, 369–374.
3. Sipos et al., *Scientia Horticulturae*, 2021, 289, 110486.
4. Araújo-Couto et al., *Food Chemistry*, 2019, 293, 446-454.

Agradecimentos: UFS, CAPES, CNPq, FAPITEC-SE