

**Composição química dos óleos essenciais da população F₂ do híbrido triplo de manjeriço: (Mrs. Burns x Cinnamon) x Italian Large Leaf.**

Valéria J. Santos¹, Lidiane G. Souza¹, Vinicius T. Souza¹, Ysabelle Rahyanne C. S. O. Santos¹, José Carlos F. S. Filho¹, Rafael D. D. Sandes¹, Maria Terezinha S. L. Neta¹, Daniela A. C. Nizio¹, Arie F. Blank¹

¹Universidade Federal de Sergipe – São Cristóvão, Brasil
vaal14santos@gmail.com

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

O manjeriço (*Ocimum basilicum* L.) é uma planta medicinal, aromática e condimentar com elevada importância no cenário econômico mundial. Além de seu uso *in natura*, é utilizado na obtenção de óleos essenciais, que são empregados na indústria de medicamentos, cosméticos e alimentos (1). Dentre as diversas atividades biológicas descritas para o manjeriço, uma delas é a atividade antioxidante conferida pelos compostos fenólicos presentes no OE (2). O programa de melhoramento de manjeriço da Universidade Federal de Sergipe, conduzido pelo Grupo de Pesquisa em Plantas Medicinais, Aromáticas, Condimentares e Olerícolas, vem buscando desenvolver cultivares com novos aromas e sabores, além de compostos químicos específicos. A princípio foi obtido um híbrido simples (HS) através de polinização manual entre as cultivares Mrs. Burns e Cinnamon. Na sequência, esse HS foi cruzado com a cultivar Italian Large Leaf gerando um híbrido triplo (HT), que em seguida foi autofecundado para obtenção da população F₂. Duzentas plantas F₂ foram conduzidas em campo e colhidas individualmente quando atingiram plena floração. Após a secagem das folhas e inflorescências, o OE foi extraído por hidrodestilação. Após uma pré-seleção de acordo com a produção de massa seca e teor de OE, vinte e uma plantas foram consideradas para este estudo. 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 maior a 5% foram submetidos à análise de agrupamento pelo método de Ward, através do software Statistica. Foi obtida uma matriz de dissimilaridade baseada na distância euclidiana, que foi simplificada em um dendrograma. Foram formados quatro grupos de acordo com a similaridade entre as plantas em relação aos compostos do OE. O grupo 1, com dezesseis plantas, caracterizou-se principalmente pela presença de linalol (47,13%) e eugenol (12,72%). O grupo 2, com duas plantas, caracterizou-se principalmente pela presença de linalol (36,43%), metil chavicol (16,92%) e (E)- metil cinamato (16,3%) como compostos majoritários. O grupo 3, com duas plantas, caracterizou-se pela presença de metil chavicol (71,21%) e metil eugenol (4,69%), como compostos majoritários; e o grupo 4, com uma planta: caracterizou-se pela presença de metil eugenol (59,35%) como composto majoritário. A caracterização química dessa população F₂ de manjeriço demonstra a possibilidade de seleção de plantas cujo óleo essencial tenha compostos com atividade antioxidante para prosseguirem no programa de melhoramento genético, possibilitando com o avanço das gerações, o lançamento de novas cultivares.

NOTA DO REVISOR: corrigir o indicado no texto

1. Majdi et al., *Antioxidants*, 2020, 9, 369–374.
2. Araújo-Couto et al., *Food Chemistry*, 2019, 293, 446-454.

Agradecimentos: UFS, CAPES, CNPq, FAPITEC-SE