

**Rendimento e composição química do óleo essencial de *Laurus nobilis* em diferentes horários de coleta.**

Líliia Aparecida Salgado de Morais¹, Diulia Leal da Silva Tavares Paula²; Ana Rosa de Figueiredo², Marco André Alves de Souza²

¹: Embrapa Agrobiologia. [Rod. BR-465, km. 47 s/n, Seropédica, RJ, 23897-000](#)

² Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro. Rodovia BR-465, km. 47, Seropédica, RJ, [23897-000](#)

e-mail:lilia.salgado@embrapa.br

Palavras-chave: plantas medicinais, aromáticas e condimentares; louro; óleos voláteis; linalol; 1,8 cineol.

Laurus nobilis L., popularmente conhecida como louro, é uma espécie da família Lauraceae originária da região mediterrânea. Suas folhas aromáticas são empregadas na medicina tradicional e como condimento em todo o mundo. Apesar de cultivada em diversas regiões tropicais e subtropicais, o principal país exportador é a Turquia. Em outras regiões há pouca ou nenhuma informação sobre manejo e tratamentos culturais adequados, bem como sobre a qualidade fitoquímica do produto. A região de Paty do Alferes/RJ tem uma grande produção de louro, localizada principalmente em pequenas propriedades com mão de obra familiar, porém a falta de informações sobre o manejo limita a qualidade e produtividade, o que dificulta o acesso a mercados mais exigentes e agregação de valor ao produto. A partir da necessidade de se investigar os fatores que afetam a produção de óleos essenciais, este trabalho teve como objetivo avaliar o efeito do horário de coleta no rendimento e composição química do óleo essencial das folhas de louro produzido em Paty do Alferes. Folhas de louro foram coletadas em três propriedades rurais do município em 01/2019, às 9, 12 e 15h. O material vegetal foi seco à sombra em temperatura ambiente (26°C±2), em ambiente fechado e ventilado por uma semana. Os óleos essenciais foram extraídos em triplicata por meio de hidrodestilação em aparelho tipo Clevenger por 3h, utilizando-se 30g de folhas secas. O rendimento foi expresso em massa de óleo essencial por massa vegetal. A análise química foi realizada por Cromatografia Gasosa acoplada a Detector de Ionização de Chama e Cromatografia Gasosa acoplada a Espectrometria de Massa CG-MS - QP2010 Plus (Shimadzu). Coluna capilar (30m x 0.25mm x 0.25µm). Programação de temperatura da coluna: 60°C/2min, 3°C/min, 260°C/10min. Temperatura do injetor: 220°C; temperatura da interface: 310°C. Os constituintes químicos foram identificados a partir de comparação do índice aritmético (IA) calculado e respectivos espectros de massa com dados da literatura (1). Os resultados obtidos apresentaram diferença estatística significativa. O rendimento dos óleos essenciais obtido foi 1,6% (9h), 1,4% (12h) e 0,9% (15h). Os componentes majoritários foram 1,8 cineol, linalol, acetato de α terpenila, metil eugenol, sabineno e α terpineol. O horário de coleta afetou o rendimento, sendo o maior às 9h. Houve uma inversão nos percentuais de 1,8 cineol e linalol às 15h, no qual o linalol teve sua máxima expressão, sendo o componente mais abundante do óleo essencial. Este resultado possibilitou a seleção do horário de maior rendimento do óleo essencial pelos produtores, aumentando a produtividade no processo de extração, com consequente aumento na geração de renda.

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

Agradecimentos: Aos produtores parceiros que abriram as portas de suas propriedades, possibilitando o desenvolvimento da pesquisa.