



## Avaliação da Produção de Óleo Essencial em Diferentes Horários: Estudo da *Baccharis dracunculifolia*

Danieli Kressin Oliva<sup>1</sup>, Marisa de Cacia Oliveira<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Universidade Tecnológica Federal do Paraná (UTFPR) - Pato Branco, Brasil  
dani\_kressin@hotmail.com

Palavras-chave: Extração, óleo essencial, horários.

Os óleos essenciais têm sido utilizados há séculos para diversos fins e são substâncias voláteis e altamente concentradas, provenientes do metabolismo secundário das plantas (1). Atualmente, o interesse na produção de óleo essencial tem crescido consideravelmente devido ao aumento do consumo pela sua versatilidade de uso, que abrange a fabricação de perfumes, cosméticos, aromaterapia, entre outros (2). Existem diferentes métodos de extração de óleos essenciais, como prensagem a frio, extração por solventes e destilação a vapor (1). O método de destilação conhecido como hidrodestilação é frequentemente utilizado em laboratórios e indústria. Esse método envolve o uso de um aparato onde o material vegetal ficará imerso em água (3). Este trabalho teve como objetivo investigar a variação na produção de óleo essencial em *Baccharis dracunculifolia*, popularmente conhecida como vassourinha e alecrim-do-campo, pertencente à família Asteraceae, em diferentes horas do dia. Essa planta é nativa da América do Sul, espécie subarbustiva e perene, que normalmente ocupa áreas abandonadas e pastagens. As amostras foram coletadas durante o verão, no município de Pato Branco, Paraná, em terrenos baldios onde as plantas cresceram de forma espontânea. Pequenos ramos foram coletados dos mesmos exemplares às 7:00, 12:00 e 17:00 h. As folhas foram separadas dos ramos e secas à sombra, em temperatura ambiente até atingirem massa constante. Após a secagem, o óleo essencial foi extraído no Laboratório de Bioquímica e Fisiologia Vegetal da UTFPR, *Campus* Pato Branco. Foram utilizadas quatro amostras de 100 gramas para cada horário, pesadas em balança de precisão. Essas amostras foram colocadas em balões volumétricos de 2 litros e um litro de água destilada foi adicionado a cada balão. Através do sistema Clevenger, procedeu-se à extração. O cálculo do rendimento do óleo essencial das amostras levou em consideração a relação entre a massa de óleo essencial e a massa de material vegetal seco. (4) Foram obtidas as seguintes médias dos resultados para cada período: 0,77% no primeiro horário (7:00), 0,77% no segundo horário (12:00) e 0,72% no último horário (17:00). Utilizando a análise estatística (ANOVA) e o teste F, considerando o nível de significância de 5%, na qual os dados atenderam os pressupostos de homogeneidade de variância e normalidade dos erros, observou que não ocorreu diferença entre os diferentes horários para a produção de óleo. Dessa forma podemos afirmar, com 95% de certeza que os horários não afetam a produção de óleo essencial de *Baccharis dracunculifolia* que crescem espontaneamente nos locais de coleta.

1. Morais, L. A. S., Influência dos fatores abióticos na composição química dos óleos essenciais. Horticultura Brasileira, 2009, v.27, n.2.

2. Bieski, I.G.C., et al., Potencial econômico e terapêutico dos óleos essenciais mais utilizados no Brasil. 2020.

3. Steffens, A. H. Estudo da composição química dos óleos essenciais obtidos por destilação por arraste a vapor em escala laboratorial e industrial. 2010. Dissertação de Mestrado.

4. Santana H.C.D. Caracterização química do óleo essencial de *Baccharis reticularia* DC. (Asteraceae) em função de diferentes precedências e da sazonalidade no Distrito Federal. 2013. Dissertação de mestrado.

Agradecimentos: Universidade Tecnológica Federal do Paraná - UTFPR