

Caracterização do óleo essencial de frutos de cultivares de tangerineiras

Manuela Sulzbach¹, Estéfani Sulzbach¹, Magnólia A. S. da Silva¹, Mateus P. Gonzatto¹, Gabriel F. Pauletti², Fabiana Agostini² e Sergio F. Schwarz¹

¹Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Rio Grande do Sul, Brazil

²Universidade de Caxias do Sul, Rio Grande do Sul, Brazil

manuela.sulzbach@ufrgs.br

Palavras-chave: *Citrus*; limoneno; γ -terpineno; linalol.

O Brasil situa-se dentre os maiores produtores de óleos essenciais, sendo esta colocação alcançada devido aos óleos essenciais cítricos (1). No Rio Grande do Sul, a tangerineira 'Montenegrina' é uma das principais cultivares cultivadas, e o óleo essencial de seus frutos apresenta grande valorização comercial. A prática do raleio de frutos, comumente realizada em tangerineiras nesta cultivar em especial, constitui ferramenta de manejo importante para a obtenção de frutos de maior qualidade, além de amenizar prejuízos pela alternância de produção (2). A comercialização dos frutos verdes retirados durante o raleio têm permitido ao citricultor compensar os gastos com esta prática, destinando-os para a extração de óleo essencial. Este estudo teve como objetivo verificar o teor e a composição do óleo essencial de diferentes cultivares de tangerineiras. Para tanto, em março de 2017 foram amostrados frutos de 21 cultivares de tangerineiras pertencentes à coleção de citros da Universidade Federal do Rio Grande do Sul, situada na Estação Experimental Agronômica, Eldorado do Sul, RS. Foram coletadas duas amostras por planta, totalizando 42 amostras com 400g a 1000g cada (massa total de frutos). A extração do óleo essencial foi realizada por hidrodestilação, utilizando-se aparelho Clevenger e determinando-se o teor de óleo por amostra. Os óleos foram analisados no Laboratório de Análises da Universidade de Caxias do Sul, sendo a separação e quantificação realizada em cromatógrafo gasoso com detector de ionização de chama (CG-DIC, Hewlett Packard, 6890 Series) e identificando-se sua composição em cromatógrafo gasoso acoplado a detector seletivo de massas (CG-EM, Hewlett Packard, 6890/MSD5973). Através do teste de Dunnett, foi possível observar que a cultivar Sunki (6,5%) apresentou teor de óleo essencial quatro vezes superior ao da cv. padrão (Montenegrina) (1,9%). Os compostos majoritários presentes, em ordem decrescente, foram: limoneno, γ -terpineno, α -terpineol, linalol, mirceno, terpin-4-ol, terpinoleno, α -pineno, α -terpineno e β -pineno. A cv. Niva (89%) apresentou teor de limoneno significativamente superior à 'Montenegrina' (52%) ($p < 0,001$). Concentrações superiores de γ -terpineno foram obtidas em 'Montenegrina' (19%), não diferindo apenas das encontradas em 'Lady' (17%) e 'Pareci' (17%). As concentrações de α -terpineol não apresentaram diferença estatística ($p > 0,001$). Já quanto ao linalol, as cvs. Dancy (15%), Tankan (13%) e Cleópatra (8%) apresentaram teores significativamente maiores que o obtido em 'Montenegrina' (1%). Estudos como este permitem a identificação de cvs. com maiores concentrações de óleo essencial e de composições químicas de interesse comercial.

1. Bizzo, H.R.; Hovel, A.M.C.; Rezende, C.M. Química Nova, 2009, **32**, 588-594.

2. Rodrigues, L. R. *et al.* Pesquisa Agropecuária Brasileira, 1998, **33**, 1315-1320.

Agradecimentos: CNPq, CAPES, FAPERGS.