

Composição do óleo essencial *petitgrain* de diferentes porta-enxertos de citros

Gabriel F. Pauletti¹, Wendel P. Silvestre¹, Felipe H. Sachett¹, Luanna Mazzotti¹,
Mateus P. Gonzatto²

¹Universidade de Caxias do Sul – Caxias do Sul, Brasil

²Universidade Federal do Rio Grande do Sul – Porto Alegre, Brasil
gabriel.pauletti@gmail.com

Palavras-chave: *petitgrain*, hidrodestilação, porta-enxerto, citros.

O óleo essencial *petitgrain*, obtido a partir da extração do óleo essencial de folhas cítricas, é muito utilizado na indústria de perfumaria, cosmética e em aromaterapia. Este óleo essencial tem uma composição distinta do óleo essencial obtido da casca da fruta, em geral com presença em grande quantidade de funções oxigenadas. No entanto, a composição do óleo depende de diversos fatores, como clima, genética da planta e presença de fontes de estresse (1,2). Este trabalho teve como objetivo avaliar a composição química do óleo *petitgrain* de diferentes porta-enxertos de citros. Os porta-enxertos avaliados foram: citrangeiro 'Fepagro C 13', citrangeiro 'Fepagro C 41 Dornelles', tangerineira 'Cleópatra', trifoliato (*Poncirus trifoliata* (L.) Raf.), trifoliato 'Flying dragon', Laranjeira Azeda, Limoeiro 'Cravo', Tangerineira 'Sunki' e Citrumeleiro 'Swingle'. As amostras foram coletadas em Eldorado do Sul, RS, na Coleção de Citros da Estação Experimental Agronômica da UFRGS, sendo desidratadas em um secador com ventilação forçada de ar por 48 horas a 40°C. O óleo essencial das folhas foi extraído por hidrodestilação, utilizando um separador tipo Clevenger, com tempo de extração de uma hora. Utilizou-se 100 g de folhas secas por extração. A análise do óleo essencial foi realizada em GC/MS, utilizando sistema HP 6890/MSD5973, com software HP Chemstation e espectroscopia Wiley 275. Utilizou-se coluna capilar de sílica fundida HP-5MS (30 m x 250 µm) 0,50 µm espessura de filme (HP, Palo Alto, USA). Temperatura da coluna, 60°C (8 min); para 180°C a 3°C/min e 20°C/min até 230°C; injetor 220°C, interface 250°C; razão de split 1:100; gás de arraste He (56 kPa); fluxo: 1,0 mL/min.; energia de ionização 70 eV. Os resultados apontam óleos basicamente com funções oxigenadas. Para o Citrangeiro 'Fepagro C 13' o composto majoritário identificado foi o sabineno com 22,46% m/m. Para o citrangeiro 'Fepagro C 41 Dornelles', 'Flying dragon', citrumeleiro 'Swingle' e *Poncirus trifoliata* foi o óxido de cariofileno, com 32,27%, 40,35%, 58,28% e 62,52% (m/m), respectivamente. Para laranjeira Azeda e Cleopatra o linalol, com 38,68% e 42,61% (m/m), respectivamente. Limoeiro 'Cravo' apresentou o α -terpineol, com 47,31% (m/m) e tangerineira 'Sunki' o β -pineno, com 54,29% (m/m). Observa-se diversidade de compostos majoritários entre alguns porta enxertos e uma similaridade em outros, porém, com distintas concentrações. Observa-se também a dominância de terpenos oxigenados neste óleo, em contraste do óleo da casca de fruta, cuja composição é predominantemente de terpenos hidrocarbonetos.

1. W.P. Silvestre, et al. Fractioning of green mandarin (*Citrus deliciosa* Tenore) essential oil by vacuum fractional distillation. J. Food Eng., 2016, **178**, 90-94
2. S. Anwar, et al. Essential Oils in Food Preservation, Flavor and Safety. Academic Press, 2016.