

Óleo Essencial de *Schinus terebinthifolius* ativo em testes contra fungos oportunistas do gênero *Cryptococcus*.

Juliana L. Leite¹, Rosane M. Aguiar¹, Susana Johann², Vilissaimon da S. de Jesus¹, Rosângela Santos Pereira, Rafael Santos Pereira¹, Djalma M. de Oliveira¹.

¹Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia - Bahia, Brasil.

²Universidade Federal de Minas Gerais - Belo Horizonte, Brasil.

dmoliveira@uesb.edu.br

Palavras-chaves: Pimenta-rosa, *Schinus terebinthifolius*, α -pineno, β -pineno, δ^3 -careno, monoterpenos.

Os frutos da *S. terebinthifolius* são conhecidos no mercado de especiarias brasileiro e mundial como 'pimenta-rosa do Brasil', são de grande interesse na indústria de alimentos por apresentarem aroma e sabor picante, sob o ponto de vista químico-farmacológico despertam interesse devido a composição química e atividades farmacológicas comprovadas por usos na medicina popular e fitoterapia (1). Frutos maduros de *S. terebinthifolius* (OEFSt) foram coletados em Jequié (Bahia) em três períodos de frutificação da planta no ciclo de um ano. Amostras de óleos essenciais desses três acessos foram extraídos, quantificados e identificados por CG-FID e CG-EM. As análises por CG mostraram como constituintes majoritários o óxido de β -cariofileno (6,84%), α -pineno (22,0%) β -pineno (31,4%) no acesso da primavera; α -pineno (15,8%), β -mirreno (13,3%) e β -ocimeno (35,4%) no acesso de outono, e β -mirreno (5,10%) e δ^3 -careno (83,4%) foram os principais constituintes no óleo essencial de frutos coletados no inverno. O óleo essencial de frutos de *S. terebinthifolius* coletados na primavera apresentou atividades fungicidas frente aos fungos *Cryptococcus gatti* (CIM = 15,6 $\mu\text{g mL}^{-1}$) e *C. neoformans* (CIM = 7,8 $\mu\text{g mL}^{-1}$) e ações moderadas frente as cinco linhagens de *Candida spp* (CIM_{med} \leq 200 $\mu\text{g mL}^{-1}$). Em relatos na literatura, os monoterpenos α -pineno e β -pineno são detentores de propriedades inseticidas, fungicidas e antimicrobiana (2).

A variabilidade encontrada entre os constituintes majoritários das amostras de OEFSt foi atribuída a reações de rearranjos intermoleculares que ocorrem entre monoterpenos constituintes do OEFSt, incluindo os prioritários, principalmente devido às variações estacionais, tais como, intensidade de radiação solar, pressão atmosférica, temperatura e humidade, bem como a aspectos relacionados com a ecologia da planta estudada (3). Os resultados apontaram para a necessidade de estudos mais aprofundados para melhor avaliar como as condições edafoclimáticas e aspectos ecológicos agem sobre *S. terebinthifolius* e influenciam a constituição química de seu do óleo essencial durante os três ciclos de frutificação observados nesta planta. (3, 4, 5).

1. EL-Massry, K.F. et al., J. Agric. Food Chem., 2009, **57**, 5265-5270.
2. Silva, A.C.R., et al., Molecules, 2012, **17**, 6305-6316.
3. Gobbo-Neto, L.; Lopes, N. Quím. Nova, 2007, **30**, 374-381.
4. Barbosa, L.C.A.; Demuner, A.J.; Clemente, A.D.; Paula, V.F.; Ismail, F.M.D. Quím. Nova, 2007, **30**, 1959-1965.
5. Barros, F.M.C.; Zambarda, E.O.; Heinzmann, B.E. Química Nova, 2009, **32**, 861-867.