

## Óleo essencial do fruto de *Vanilla chamissonis* Klotzsch.

Luce M. B. Torres<sup>1</sup>, Andriello S. Neto<sup>2</sup>, Domingos Sávio Rodrigues<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Instituto de Botânica, São Paulo – São Paulo, Brasil

<sup>2</sup>Dep. Desenvolvimento Local – Prefeitura Municipal de Ilha Comprida, SP, Brasil  
[Imb@uol.com.br](mailto:Imb@uol.com.br)

Palavras – Chave: orquídea, Mata Atlântica, álcool anísico, anisaldeído

*Vanilla chamissonis* (Orchidaceae) é uma espécie de orquídea, com hábito epífita ou terrestre (altitudes entre 1 a 350m) e de ocorrência natural na Bolívia, Sul do Brasil e Argentina. No Estado de São Paulo pode ser encontrada em restingas. O seu fruto tem a forma de vagem de comprimento na faixa de 5 a 22 cm e deve ser colhida a mão, para garantir que está maduro. O objetivo deste trabalho foi fazer a análise do óleo essencial do fruto coletado em Ilha Comprida, Estado de São Paulo, uma área de Mata Atlântica. O fruto maduro foi coletado em dezembro de 2014 e armazenado sob temperatura ambiente. Para o estudo da composição química da parte volátil, que caracteriza o cheiro de baunilha, o fruto foi enviado para a Central Analítica da USP, SP e submetido a análise (08/06/2017) em sistema CG-MS QP2010 Ultra (SHIMADZU), que opera com ionização por impacto eletrônico (IE) e analisador quadrupolo. A técnica de injeção no cromatógrafo foi por headspace e as estruturas foram propostas com base na biblioteca NIST14. O cromatograma de ions totais (TIC) está na Fig.1.

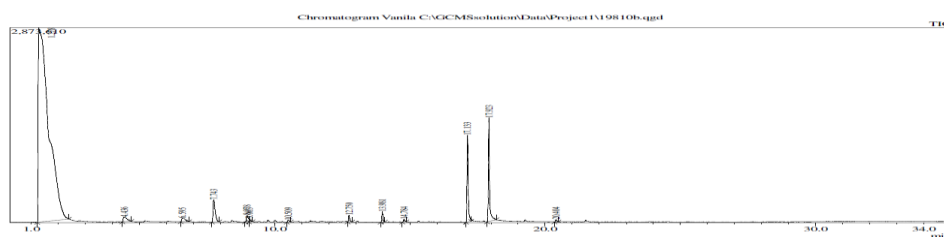


Fig. 1 Cromatograma de ions totais (CG-EM) do fruto de *Vanilla chamissonis*

Os resultados das análises mostraram que a mistura contém treze compostos orgânicos voláteis e o de maior abundância relativa (85,58%) foi detectado no tempo de retenção ( $T_r$ =min) 1,277min e identificado como a alanina-N-etilmida, seguido dos compostos com  $T_r$ = 17,923min (5,25%) e 17,133 min (4,05%) identificados como álcool e aldeído anísico. Os outros compostos voláteis na ordem de tempo de retenção foram: 2-hexanal, estireno, álcool Matsutake (1-octen- 3-ol, que é encontrado em cogumelos japoneses), D-limoneno, bornanona (canfora), mentol e acetato de isobornila. Considerando que o fruto foi analisado após um longo período de armazenamento estamos aguardando novas coletas para comparar a composição química e o potencial do fruto de *Vanilla chamissonis* para uso em culinária e como substituto da *Vanilla planifolia* Jacks. ex. Andrews.

<http://www.orchidspecies.com/vanchamissonesis.htm> 27/10/2017

Agradecimentos: FAPESP, SP, Prefeitura de Ilha Comprida, São Paulo, SP.