

## COMPOSIÇÃO QUÍMICA DO OLEO ESSENCIAL DE ALFAVACA-CRAVO EM FUNÇÃO DO AMBIENTE E TEMPO DE ARMAZENAMENTO

Francisco Celio Maia Chaves<sup>1\*</sup> Cristiani Kano<sup>2</sup>; Edsandra Campos Chagas<sup>1</sup>;  
Humberto Ribeiro Bizzo<sup>3</sup>,

<sup>1</sup>Embrapa Amazônia Ocidental, Manaus, AM [celio.chaves@embrapa.br](mailto:celio.chaves@embrapa.br), <sup>2</sup>Embrapa Territorial, Campinas, SP; <sup>3</sup>Embrapa Agroindústria de Alimentos, Rio de Janeiro, RJ

Alfavaca-cravo (*Ocimum gratissimum* L.), da família Lamiaceae, tem como nomes comuns alfavacão, manjerição-aniz, manjerição-cheiroso ou simplesmente alfavaca. É provavelmente originária da Índia e subespontânea em todo o Brasil. Suas folhas e inflorescências contêm óleo essencial cujo componente majoritário é o eugenol, contendo ainda outros componentes como 1,8-cineol, (*E*)-cariofileno e  $\beta$ -selineno. O óleo essencial tem propriedades antimicrobianas assim como uso anestésico em animais. O objetivo desse estudo foi avaliar a composição química do óleo essencial de alfavaca-cravo, em função de ambientes de armazenamento e tempo de armazenamento. Para tanto, amostras de 1,0 mL de óleo essencial foram colocadas em frasco âmbar, com volume de 3,0 mL, em seguida tampados com batoque e tampa e em quantidades suficientes para avaliações nos ambientes e tempos de armazenamentos. A instalação do experimento foi realizada no Laboratório de Plantas Medicinais da Embrapa Amazônia Ocidental em Manaus, AM, onde as amostras do óleo essencial de alfavaca-cravo obtidas pelo processo de hidrodestilação em aparelho tipo Clevenger foram identificadas, acondicionadas em vidros âmbar com tampas guardados dentro de um saco plástico transparente, sendo posteriormente armazenadas conforme o tratamento (em freezer ou geladeira). Cada parcela foi considerada um vidro. A cada período de armazenamento e ambiente, foram retiradas amostras e enviadas para a Embrapa Agroindústria de Alimentos (Rio de Janeiro, RJ), para determinação da composição química, através de cromatografia gasosa e espectrometria de massas. Utilizou-se o delineamento inteiramente casualizado em esquema fatorial 2 x 4 (2 tipos de ambiente de armazenamento (geladeira e freezer) x (4 períodos de armazenamento (0; 6; 18 e 24 meses), com 3 repetições. Os dados obtidos foram submetidos à análise de variância (Teste F) e em caso de efeito significativo para tratamentos, foi realizado o teste de média (Tukey) para comparar os modos de armazenamento e análise de regressão para verificar a influência das épocas de armazenamento do óleo. Para os teores de (*E*)-cariofileno e  $\beta$ -selineno houve diferença somente para as épocas de armazenamento avaliadas, ajustando-se ao modelo quadrático com os máximos teores aos 24 meses (6,5% e 12,0 %). Houve interação significativa entre os ambientes e épocas de armazenamento avaliados para os componentes ( $\beta$ -pineno, 1,8-cineol e eugenol), com  $\beta$ -pineno e 1,8-cineol decrescendo enquanto eugenol aumentou o teor nas duas condições de tratamentos.

**Palavras-chave:** *Ocimum gratissimum*; eugenol, qualidade do óleo essencial

**Agradecimentos:** Embrapa, CNPq, Fapeam, Faperj