

Identificação e comparação da composição química dos óleos essenciais da folha e da flor da espécie *Ocimum basilicum* L.

Ariane W. Gayger¹, Juliana B. Silva², Carolina Kechinski², Renata Limberger¹, Flávio A. O. Camargo¹.

¹Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre - Porto Alegre, Rio Grande do Sul, Brasil

²Universidade Federal do Rio Grande do Sul - Porto Alegre, Rio Grande do Sul, Brasil
ari.gayger@gmail.com

Palavras-chave: óleos essenciais, composição química, *Ocimum basilicum* L., folha, flor.

O trabalho apresenta uma análise sobre os componentes constituintes do óleo essencial da flor e da folha de uma das diversas variedades de manjericões (*Ocimum* sp.) cultivadas no Sul do Brasil: *Ocimum basilicum* L., conhecida popularmente como alfavaca ou manjerição doce. Em relação aos óleos essenciais, compostos aromáticos voláteis com aplicações alimentícias, cosméticas e farmacêuticas, observa-se um crescimento consistente na demanda interna e externa por esses produtos, impulsionando o mercado de consumo do Brasil que atualmente está em 5º colocado entre os maiores exportadores de óleo essencial (1). No Brasil, a maior parte da produção interna de óleos essenciais resulta de subprodutos industriais, destacando-se os derivados de cítricos, além da produção significativa de outros óleos essenciais como eucalipto, lavanda, menta, manjerição, melissa, alecrim e melaleuca (1,2). Esse estudo aborda a identificação do óleo essencial de uma espécie do gênero *Ocimum* sp., colhida na região Sul do Brasil (município de Viamão/Rio Grande do Sul) conforme as suas características morfológicas descritas na literatura e a composição química dos óleos essenciais extraídos por hidrodestilação (aparelho tipo Clevenger) (3,4). As amostras foram extraídas separadamente em flor e folha, e foram submetidas a GC-FID com tempo total de 85 minutos e cálculo do índice de Kovats (IK). O trabalho destaca essa espécie como promissora no ramo dos óleos essenciais por possuir componentes com grande potencial de utilização na indústria tanto na flor quanto na folha. A flor apresentou 61,0% de β -linalol, composto com atividades ansiolítica, antimicrobiana e anti-inflamatória e também, 9,1% estragol com potencial antisséptico e calmante. Enquanto a folha apresentou compostos bioativos com 31,34% de linalol oxidado, 15,33% de geranial, 15,26% de neral e 15,47% de estragol (15,47%) trazendo características antimicrobiana e antioxidante. Conclui-se que o óleo essencial dessa variedade de manjerição possui uma rica composição química e pode ser utilizado para a produção de medicamentos, cosméticos e alimentos, principalmente a flor por seu alto percentual de linalol.

1. Bizzo, H.R. and Rezende, C.M. Química Nova, 2022, 45(8), 949–958.

2. Bizzo, H.R., Hovell, A.M.C., Rezende, C.M. Química Nova, 2009, 32(3), 588–594.

3. Simon, J.E., Quinn, J., Murray, R.G. Basil: a source of essential oils. In: Janick, J.; Simon, J.E. (Eds.). Advances in new crops. Portland: Timber Press, 1990. p. 484-489.

4. Simon, J.E. Basil. West Lafayette: Purdue University, 1995. 6 p.

Agradecimentos: CAPES.