

**Avaliação do óleo essencial de rizomas de *Curcuma zedoaria* L. da Fazenda
Santa Elisa – IAC – Campinas**

Eliane G. Fabri¹, Alessandra S. da Cruz¹, Carmen L. Queiroga², Adilson Sartoratto²,
Sandra H. Spiering¹, Lilian C. Anefalo¹

¹Instituto Agronômico - IAC - Av. Barão de Itapura, 1.481, Campinas, SP, Brasil

²CPQBA-UNICAMP – Paulínia, SP, Brasil
eliane.fabri@sp.gov.br

Palavras-chave: CG-EM, *Curcuma zedoaria*, curzerenona, rizoma.

O gênero *Curcuma* L. (Zingiberaceae) contém ca. 100 espécies originárias de regiões tropical e subtropical da Ásia, Austrália e América do Sul. As mais estudadas são a *C. longa* e a *Curcuma zedoaria*¹. Reconhecida há séculos pela medicina popular, a cúrcuma destaca-se pelas suas inúmeras propriedades biológicas que despertam o interesse das indústrias alimentícias, de corantes, cosmética e farmacêutica. Entre as variedades de cúrcuma cultivadas no IAC-Campinas, destaca-se uma em especial, por seu aroma inconfundível, a *Curcuma zedoaria*, ainda pouco conhecida no mercado. Neste sentido, este estudo visou extrair e avaliar os compostos voláteis dos rizomas aromáticos da *C. zedoaria* cultivada na Fazenda Santa Elisa, IAC-Campinas. Os rizomas de *C. zedoaria* foram coletados em agosto de 2024 e extraídos *in natura* em um sistema tipo Clevenger por 1 hora. O óleo essencial foi analisado em um sistema de CG-EM marca Agilent 6890N com detector 5975MSD, coluna HP5-MS, programa: 60°C – 3 °C·min⁻¹ - 240°C. Os dados foram interpretados através dos respectivos EM, da biblioteca NIST11 e da literatura². Os componentes majoritários do óleo essencial de *C. zedoaria* em estudo foram: 1,8-cineol (15,7%), cânfora (7,0%), beta-farneseno (6,6%), curzerenona (17,4%); estes dados estão de acordo com os dados da literatura^{1,3}. Observou-se também a presença de curcumanolídeo A e B, 4,1% e 3,7%, respectivamente. Estes resultados corroboram com os estudos em andamento com espécies de *Curcuma* spp. na Fazenda Santa Elisa do IAC- Campinas.

1. Dosoky et al., Foods, 2019, 8, 53; doi:10.3390/foods8020053.
2. Adams, R.P. 4 th ed. Carol Stream, IL: Allured Publishg Co., 2007
3. Poudel et al., Plants 2022, 11, 1932. <https://doi.org/10.3390/plants11151932>

Agradecimentos: Instituto Agronômico-IAC, CPQBA-UNICAMP, COCEN, FUNDAG.