

## Rendimento de óleo essencial de *Lippia dulcis* Trevir. (adoçante mexicano) em resposta a horários de colheita

Richelly R. C. Barrozo<sup>1</sup>, João Pedro. dos S. S. Cavalcante<sup>1</sup>, Antônio C. de A. Júnior<sup>1</sup>,  
Almecina B. Ferreira<sup>1</sup>, Marilene S. de Lima<sup>1</sup>, Matheus M. do Nascimento<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Universidade Federal do Acre - Rio Branco, Brasil

<sup>2</sup>Instituto Federal do Acre - Rio Branco, Brasil  
richelly.barrozo@sou.ufac.br

Palavras-chave: Planta aromática, manejo agrícola, destilação por arraste de vapor, sesquiterpenos, hernandulcina.

A *Lippia dulcis* Trevir., popularmente conhecida como “adoçante mexicano”, é uma planta aromática valorizada pelo sabor doce e pelas propriedades medicinais, atribuídas principalmente à hernandulcina, um sesquiterpeno cerca de mil vezes mais doce que a sacarose (1). Tradicionalmente, é utilizada no tratamento de tosse, bronquite, asma, cólicas e distúrbios digestivos, apresentando efeitos expectorantes, antiespasmódicos e anti-inflamatórios (2, 3 e 4). O óleo essencial de *Lippia dulcis* Trevir. apresenta composição química variável de acordo com a origem e as condições de cultivo, indicando diferentes quimiotipos (5). Em outras espécies aromáticas, o horário de colheita também influencia o rendimento e a composição, como observado em *Mentha spicata* L. (menta), com variações no teor de mentol e na atividade antioxidante, e em *Origanum onites* L. (orégano turco), com alterações na proporção de carvacrol e timol (6, 7). O presente estudo foi realizado em agosto de 2025, na Universidade Federal do Acre, com o objetivo de avaliar o rendimento do óleo essencial de *Lippia dulcis* Trevir. em cinco horários de colheita (T1: 4h; T2: 9h; T3: 14h; T4: 18h; T5: 23h), sendo aplicado delineamento inteiramente casualizado, com quatro repetições e duas plantas por parcela. As plantas, com 1 ano e 6 meses de cultivo sob condições uniformes, tiveram o óleo extraído logo após a colheita, por meio de destilação por arraste de vapor (Clevenger) durante 4 horas. O rendimento foi calculado pela relação entre a massa do óleo essencial (g) e a massa da amostra fresca (g), expresso em porcentagem. Os dados foram analisados por ANOVA, e as médias comparadas pelo teste de Tukey a 5% de probabilidade, utilizando-se o programa SISVAR (8). Não houve diferenças significativas ( $p > 0,05$ ) entre os horários de colheita (T1: 0,2880a; T2: 0,0933a; T3: 0,1778a; T4: 0,1123a; T5: 0,2003a), o que indica estabilidade do rendimento ao longo do dia. Essa ausência de variação, incomum em espécies aromáticas, pode estar relacionada à fisiologia da *Lippia dulcis* Trevir., possivelmente caracterizada por biossíntese contínua e menor sensibilidade a microclimas, ou por composição volátil menos influenciada por oscilações diurnas. Conclui-se que tal uniformidade representa uma vantagem agrônômica e comercial, uma vez que proporciona flexibilidade de colheita, otimização logística e redução de custos na cadeia produtiva; no entanto, ainda se fazem necessários estudos que relacionem os horários de colheita à composição química do óleo essencial.

1. Castillo et al., Plants, 2024, 13, 1-12.
2. Araújo et al., Plant Cell Culture & Micropropagation, 2023, 19, 19-190.
3. Ravindran. The encyclopedia of herb and spices, 2017, 2, 629–631.
4. Attia; kim; Ro, Archives of Biochemistry and Biophysics, 2012, 527, 37–44.
5. Adams; Oliveira, Phytologia, 2016, 98, 207-214.
6. Marques et al., Molecules, 2023, 28, 7583.
7. Toncer et al., Notulae Botanicae Horti Agrobotanici Cluj-Napoca, 2009, 37, 177–181.
8. Ferreira, Ciência e Agrotecnologia, 2014, 38, 109-112.

Agradecimentos: Ao CNPq e à Universidade Federal do Acre pelo apoio à pesquisa.