

048

ULTRASSOM APLICADO À EXTRAÇÃO DE ÓLEO DE MANJERONA E DE ORÉGANO. *Maurício de Souza (IC) e Priscila P. Zini (IC), Maria Regina A. Rodrigues (PG) e Elina B. Caramão (PQ)* (Instituto de Química, UFRGS)

Orégano e manjerona são temperos muito utilizados na culinária e, além do seu emprego na medicina popular, vem despertando interesse por causa de seus óleos essenciais. Na indústria de alimentos, o óleo destilado tem larga aplicação, levando em conta sua grande estabilidade de conservação, ausência de contaminação microbiológica e, seu conhecido conteúdo de compostos. O presente trabalho teve inicialmente o objetivo de realizar um estudo comparativo entre os diferentes extratos de orégano e manjerona, obtidos via ultrassom em função da polaridade do solvente. 20g de orégano e a manjerona comercial, secos e pulverizados, foram submetidos à extração ultrassônica, em banho de ultrassom, modelo Thorton T-4 (0.27 W/cm²). Para tal, usou-se uma sequência de solventes em ordem crescente de polaridade (hexano, diclorometano, acetato de etila e metanol). O extrato foi isolado por filtração, e o resíduo sólido e seco, foi sonicado com igual volume (100mL) do segundo solvente, repetindo-se o procedimento para os demais solventes. Os extratos foram concentrados e secos em N₂. O rendimento da manjerona variou de 1,1%, em hexano, 2,0% em diclorometano, 0,7% em acetato de etila a 11,5% em metanol, enquanto que o do orégano foi de 1,1%, 1,3%, 0,6% e 15,7%, respectivamente nos mesmos solventes. Pelos resultados obtidos observa-se que o rendimento para a extração ultrassônica variou de acordo com o solvente empregado. Financiamento parcial: FAPERGS E CNPq