

053

ÓLEO ESSENCIAL DE MANJERONA: ESTUDO VIA CLEVINGER E GC/MS. Priscila Peterlevitz Zini, Mauricio Silva de Souza, Maria Regina A. Rodrigues, Elina Bastos Caramão (Departamento de Química Inorgânica, Instituto de Química – UFRGS)

A manjerona é uma planta aromática medicinal (estimulante estomacal, carminativo, antiespasmódico e emenagogo), porém hoje em dia é pouco usada em fitoterapia, tendo contudo grande utilização para fins aromáticos. Os produtos derivados da manjerona, extraídos por indústrias especializadas, servem para aromatizar bebidas, condimentos, carnes, sopas em pó, balas, assados, etc... O termo óleo essencial implica por definição no método de preparação, isto é, a separação das substâncias voláteis por destilação a vapor, à pressão atmosférica. Atualmente outras técnicas de extração vem sendo utilizadas como o ultrassom e o fluido supercrítico. Neste trabalho foi extraído o óleo essencial de 100 g de manjerona, usando folhas verdes e folhas secas, e para tal, extração com arraste de vapor em clevenger. 300 g de folhas verdes foram secas à temperatura ambiente por três semanas, resultando em 192 g, dando um rendimento em 56 % em base seca. Encontrou-se um rendimento em óleo cerca de três vezes superior quando se usou folhas secas em relação ao obtido usando folhas verdes, devido à umidade presente nestas folhas. Os óleos extraídos foram analisados via GC/MS. A análise cromatográfica permitiu identificar diversos compostos, tais como: alfa terpineol, carvacrol, gama terpineno, cineol, sabineno, mirceno, 4-terpinenol, entre outros, estando de acordo com a literatura consultada.