

175

ANÁLISE DA COMPOSIÇÃO QUÍMICA DOS ÓLEOS VOLÁTEIS DE AMORAS CULTIVADAS NA CENTRO DE PESQUISA AGROPECUÁRIA DE CLIMA TEMPERADO, EMBRAPA.

Juliana Maria de Mello Andrade, Rafaela Marin, Renata Pereira Limberger, Miriam Anders Apel, Maria do Carmo Bassols, José Angelo Silveira Zuanazzi, Amelia Teresinha Henriques (orient.) (UFRGS).

A amoreira (*Morus* sp.), pertencente à família Moraceae, é uma planta medicinal, cujo fruto, a amora, é bastante utilizado na alimentação, além de possuir propriedade antioxidante. Este trabalho tem como objetivo a análise dos componentes do óleo volátil dos frutos de amora das seleções caiagangue, cherokee e preta guarani, cultivados pela EMBRAPA, Pelotas, RS. Os óleos voláteis foram obtidos através de hidrodestilação em aparelho tipo Clevenger modificado, durante três horas, apresentando rendimento entre 0,02% e 0,04%. A constituição química dos óleos obtidos foi analisada por CG/EM. A composição percentual foi obtida por integração eletrônica e os constituintes foram identificados pela comparação dos tempos de retenção (índice de Kováts) e dos espectros de massas com base na literatura. A seleção caiagangue foi caracterizada pela predominância de monoterpenos, em especial por piperitona (50,5%), cânfora (15,5%) e beta-bourboneno (7,9%). Nos óleos das seleções cherokee e preta guarani foram observadas presença majoritária de sesquiterpenos. Para a primeira foi observada quantidade significativa de beta-cariofileno (29,6%) e ácido hexadecanóico (11,7%). Na segunda, o óleo apresentou os seguintes compostos majoritários: espatulenol (22,4%), globulol (16,9%), epi-globulol (11,3%), delta-cadineno (10,0%), alfa-cadineno (10,0%) e isoespatulenol (9,4%). Pesquisas relatam a importância da piperitona na indústria como matéria-prima para a síntese de timol e mentol. Para o beta-cariofileno são relatadas propriedades espasmolítica, anestésica local e antiinflamatória e para o espatulenol atividade antibacteriana. (BIC).