

## Composição química do óleo essencial de cultivares de manjeriço cultivadas em Sergipe e Minas Gerais

Rodrigo Pereira Alves<sup>1</sup>, Luís Fernando de Andrade Nascimento<sup>1</sup>, Mércia Freitas Alves<sup>1</sup>, Roberta Camargo de Oliveira<sup>2</sup>, Daniela Aparecida de Castro Nizio<sup>1</sup>, José Magno Queiroz Luz<sup>2</sup>, Arie Fitzgerald Blank<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Universidade Federal de Sergipe – São Cristóvão, Brasil

<sup>2</sup>Universidade Federal de Uberlândia- Uberlândia, Brasil  
danielanizio@yahoo.com.br

Palavras-chave: *Ocimum basilicum*, óleos voláteis, grupos químicos, condições climáticas

O manjeriço, *Ocimum basilicum* (Lamiaceae) é uma planta aromática bastante valorizada comercialmente devido ao uso das suas folhas tanto como condimento quanto para a extração de óleo essencial (1). Este metabólito pode variar sua composição química em função de fatores bióticos e abióticos como por exemplo, características do solo e clima. O objetivo deste trabalho foi verificar a composição química do óleo essencial de 24 cultivares de manjeriço cultivadas em dois locais: São Cristóvão (Sergipe) e Uberlândia (MG), na época do verão (Janeiro de 2018). O delineamento experimental foi em blocos casualizados, com três repetições e quatro plantas na parcela útil. O óleo essencial obtido por hidrodestilação foi analisado por cromatografia gasosa acoplada a espectrômetro de massas e detector de ionização por chama (GCMS-QP2010 Ultra, Shimadzu Corporation, Kyoto, Japão) equipado com um amostrador automático AOC-20i (Shimadzu). Os dados foram submetidos a uma análise de agrupamento, com base na distância euclidiana através do método de Ward. A partir da composição química dos óleos essenciais, obtidos do cultivo em São Cristóvão, as cultivares foram agrupadas em quatro grupos: grupo 1, constituído por 3 cultivares, se caracterizou pela presença majoritária dos compostos linalol (15,14%) e metil chavicol (60,82%); o grupo 2, constituído por 3 cultivares, se caracterizou pela presença de linalol (11,38%), nerol (5,51%), neral (25,08%) e geranial (35,16%) como constituintes majoritários; o grupo 3, também constituído por 3 cultivares, se caracterizou pela presença majoritária dos compostos linalol (31,84%), eugenol (6,94%), E-cinamato de metila (14,73%) e  $\alpha$ -trans-bergamoteno (6,42%); e o grupo 4, constituído por 15 cultivares, se destacou pela presença do composto linalol (60,21%). As mesmas cultivares, cultivadas em Uberlândia, foram agrupadas em três grupos: grupo 1, constituído por 4 cultivares, se caracterizou pela presença dos compostos linalol (12,59%) e metil chavicol (57,87%); o grupo 2, constituído também por 4 cultivares, se caracterizou pela maior média dos compostos linalol (13,25%), nerol (19,95%), neral (17,67%) e geranial (22,33%) enquanto o grupo 3, constituído por 16 cultivares, se caracterizou pela presença majoritária dos compostos linalol (51,30%). Comparando os grupos formados nos dois locais de cultivo, percebe-se que o grupo 3 em São Cristóvão, não foi visualizado em Uberlândia, e houve migração de cultivares deste, para outros grupos. Isso ocorreu devido a alterações no conteúdo dos compostos linalol, metil chavicol, nerol, neral e geranial. Neste sentido, o local deve ser considerado no momento do cultivo de manjeriço, pois condições climáticas distintas podem causar alterações na composição química do óleo essencial dessa espécie aromática.

1. Kakaraparthi et al., Journal of Plant Development, 2015, 22, 59–76.

Agradecimentos: UFS, UFU, CNPq, Capes, Fapitec-SE e FINEP.