

## Teores de óleo essencial de cinco cultivares de manjeriço obtidos por destilação com microondas

José Carlos Freitas de Sá Filho<sup>1</sup>, Alberto Ferreira do Nascimento Júnior<sup>1</sup>, Mércia Freitas Alves<sup>1</sup>, Wallace Borges de Matosa<sup>1</sup>, Daniela Aparecida de Castro Nizio<sup>1</sup>, Alisson Marcel Souza de Oliveira<sup>2</sup>, Arie Fitzgerald Blank<sup>1</sup>

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

<sup>2</sup>Universidade Federal de Sergipe – Campus Nossa Senhora da Glória - SE, Brasil  
carlos.freitassa@yahoo.com.br

Palavras - chave: voláteis, hidrodestilação, *Ocimum basilicum* L.

O manjeriço (*Ocimum basilicum* L.) é bastante cultivado em muitos países e tem ampla utilização como condimento ou para a produção de óleos essenciais (OE) (1). Dentre os métodos de extração de OE, a técnica de hidrodestilação assistida por micro-ondas (HAM) se destaca, pois, por irradiação promove um aquecimento mais rápido, além de provocar o rompimento das glândulas oleíferas que conseqüentemente diminui o tempo de extração, além de arrastar um maior número de compostos, quando comparado a outros métodos de hidrodestilação (2; 3). Dessa forma, objetivou-se com este trabalho, avaliar o teor de OE obtido por HAM de cinco cultivares de manjeriço (Cinamom, Italian Large Leaf, Mrs. Burns, Nufar e Sweet Dani), utilizando folhas frescas (FF) e secas (FS). Para isto, as plantas foram cultivadas na fazenda experimental “Campus Rural da UFS” e colhidas quando atingiram plena floração em pelo menos 50% das parcelas. Separou-se então parte das FF para imediata destilação, enquanto que outra parte foi destinada para secagem em estufa com circulação de ar forçada, por 120 horas a  $40 \pm 1^\circ\text{C}$ . Além do tipo de folha e cultivares, também foram testados três níveis de potência do equipamento (450, 500 e 550W). A extração foi realizada durante 20 minutos, onde para as amostras de FS (25g) adicionou-se 50 mL de água destilada e para FF (75g) a água não foi adicionada. Os ensaios foram realizados em triplicata e as médias foram comparadas pelo teste de Tukey a 5% de probabilidade. Para a cultivar Ms. Burns, os maiores teores de OE foram obtidos nas potências de 500W e 550W (2,35 e 2,18%, respectivamente). FS e FF não influenciaram no teor de OE desta cultivar. Para todas as demais cultivares, quando se utilizou FF, foram obtidos maiores teores de OE. Quando se utilizou as potências de 500W e 550W foram obtidos os maiores valores de teor de OE na cultivar Sweet Dani (0,87 e 0,97%, respectivamente) e para as cultivares Cinamom, Italian Large Leaf e Nufar, a potência não influenciou nos teores de OE.

1. Rosas et al., Revista Brasileira de Plantas Mediciniais, 2004, 7, 26-29.

2. Bandoni, et al., Os recursos vegetais aromáticos no Brasil: seu aproveitamento industrial para a produção de aromas e sabores. EDUFES, 2008, 623.

3. Golmakani et al., Food Chemistry, 2008, 109, 925-930.

Agradecimentos: CAPES, CNPq, FINEP e FAPITEC/SE