

Rendimento de óleo essencial de frutos cítricos

Estéfani Sulzbach¹, Manuela Sulzbach¹, Magnólia A. S. da Silva¹, Mateus P. Gonzatto¹, Gabriel F. Pauletti² e Sergio F. Schwarz¹

¹Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Rio Grande do Sul, Brazil

²Universidade de Caxias do Sul, Rio Grande do Sul, Brazil
estefanisulzbach@gmail.com

Palavras-chave: teor de óleo; espécies cítricas; variabilidade.

As frutas cítricas estão entre as mais consumidas e cultivadas no Brasil. Os *Citrus* compreendem um grande grupo de plantas, dentre as espécies do gênero estão laranjeiras, tangerineiras, limoeiros, limeiras, pomeleiros, cidreiras e toranjeiras (1). Dentre os produtos exportados pelo setor citrícola estão os óleos essenciais, estando o Brasil entre os principais fornecedores mundiais, e sendo o teor e a composição do óleo essencial influenciados pela espécie de planta cítrica, cultivar, estado nutricional, local de cultivo e época de colheita (2). Este estudo teve como objetivo verificar as variações no teor de óleo essencial extraído de frutos cítricos de diferentes espécies. Em março de 2017 foram amostradas nove cultivares, de diferentes espécies cítricas, pertencentes à coleção de citros da Universidade Federal do Rio Grande do Sul, situada na Estação Experimental Agrônômica em Eldorado do Sul, RS. Sendo estas: limoeiros 'Cravo' (*C. limonia* Osb.), 'Doce' e 'Siciliano' (*C. limon* (L.) Burm.); limeiras da 'Pérsia' e 'Pérsia Dourada' (*C. limettioides*); limeira-ácida 'Tahiti' (*C. latifolia* Tan.); limeira de umbigo (*C. limetta* Risso) pomeleiro 'Duncan' (*C. paradisi* Macf.); e toranjeira: 'Paraíso' (*C. grandis*). Foram coletadas duas amostras por planta, totalizando 18 amostras com 1000g a 1500g cada, conforme a cultivar. Foram medidas a massa e diâmetro médios dos frutos de cada amostra. A extração do óleo essencial foi realizada por hidrodestilação, durante 3 horas após o início da ebulição, empregando-se aparelho Clevenger. O teor de óleo essencial extraído foi determinado pela leitura e medição na coluna do aparelho. Através de análise estatística empregando-se o teste de Dunnett, foi possível observar que a toranja 'Paraíso' (119 mm) destacou-se em relação ao tamanho dos frutos, estes mostrando-se significativamente maiores em relação a cultivar utilizada para comparação, o limoeiro 'Siciliano' (64 mm) ($p < 0,001$). No presente estudo, verificou-se que os teores de óleo essencial variaram de 0,38% (em 'Lima da Pérsia Dourada') a 0,79% (em limoeiro 'Cravo'). Contudo, quanto ao teor de óleo essencial, as nove cultivares avaliadas não diferiram significativamente em relação a cultivar Siciliano (0,60%) ($p > 0,001$). Embora a toranjeira 'Paraíso' possua frutos de maior tamanho, não apresentou teor de óleo superior (0,58%). A variabilidade quanto ao teor de óleo essencial nas espécies avaliadas indica a possibilidade de identificação de cultivares com potencial para produção de óleo essencial.

1. LOPES, J. M. S. et al. Importância econômica dos citros no Brasil. **Revista Científica Eletrônica de Agronomia**, Garça, n. 20, 2011
2. SIMAS, D. L. R. et al. Caracterização dos óleos essenciais de frutas cítricas. **Citrus Research & Technology**, Cordeirópolis, v. 36, n. 1, p. 15-26, 2015.

Agradecimentos: CNPq, CAPES, FAPERGS.