

Caracterização dos constituintes do óleo essencial de manjeriço (*Ocimum* spp.)

Regina B. Herrera¹, Thiago D. Allam², Humberto R. Bizzo³, Dijalma B. Silva⁴, Rosa B. N. Alves⁴, *Roberto F. Vieira⁴.

¹Embrapa Recursos Genéticos e Biotecnologia/Unieuro (IC), ²Embrapa Recursos Genéticos e Biotecnologia/UnB (IC), ³Embrapa Agroindústria de Alimentos (PQ), ⁴Embrapa Recursos Genéticos e Biotecnologia (PQ).
rfvieira@cenargen.embrapa.br

Palavras Chave: *Linalol, Cromatografia gasosa.*

Introdução

O manjeriço (*Ocimum* sp) apresenta uma grande quantidade de variedades que são amplamente conhecidas e cultivadas em todo mundo, sendo nativo da África, Ásia, Oriente Médio, Caribe e da América do Sul. É uma planta aromática e medicinal que se destaca por apresentar substâncias de interesse para as indústrias alimentícia, farmacêutica e cosmética tornando-se assim importante o conhecimento das suas propriedades químicas e a concentração de cada componente do seu óleo essencial. O objetivo deste trabalho foi avaliar os constituintes do óleo essencial em manjeriço de sete procedências.

Resultados e Discussão

Foram utilizados seis materiais de *Ocimum* spp. denominados: **M1**, **M6**, **M7**, **M9**, **M11** e **M21** plantados aleatoriamente em quatro canteiros (blocos), com seis plantas em cada parcela. As plantas foram colhidas após 135 dias do plantio, pesadas em balança, acondicionadas em sacos de papel e levadas para estufa à temperatura de 40°C até peso constante. Após secas, foram separadas as folhas e inflorescências da haste e pesadas. A extração do óleo essencial foi realizada por hidrodestilação em aparelho Clevenger modificado, utilizando-se 80g do material seco em 1,5L de água destilada por uma hora e meia. 100 µL do óleo essencial foi diluído em 1,5 mL de diclorometano para a identificação e quantificação dos constituintes químicos do óleo essencial através de cromatografia gasosa e GC/MS. Alguns acessos apresentaram em seu óleo essencial mais de um constituinte majoritário (Tabela 1), sendo eles o M7 com o 1,8 cineol (29,86%) e cinamato de metila (50,19%), M9 neral (34,36%) e geranial (40,31%), M11 neral (35,23%) e geranial (44,26%). Foram observados quatro tipos químicos (linalol, metil chavicol, citral e cinamato de metila)



Figura 1. Plantas de Manjeriço (*Ocimum* sp) no campo experimental.

Tabela 1 - Constituintes majoritários do óleo essencial de cada acesso de *Ocimum* sp.

M 1	Linalol (76,16%)
M 6	Estragol (91,77%)
M 7	1,8 Cineol (29,86%); Cinamato de metila (50,19%)
M 9	Neral (34,36%); Geranial (40,31%)
M 11	Neral (35,23%); Geranial (44,26%)
M 21	Linalol (62,49%)

Conclusões

Os principais constituintes evidenciados foram linalol, eugenol, 1,8 cineol, cinamato de metila, estragol, geranial, neral.

Agradecimentos

Ao Márcio W. M. de Oliveira, pela ajuda nas análises de laboratório.

¹ Morais, T. P. S. *Dissertação de Mestrado*, Universidade Federal de Uberlândia, Brasil, 2006.

² Mazutti, M.; Beledelli, B.; Mossi, J.A.; Cansian, L. R.; Dariva, C.; Oliveira, V. J. *Quim. Nova*, **2006**, 29, 1198.