

## Variabilidade na composição de óleos essenciais de acessos de *Eugenia uniflora* L. cultivados na Fazenda Experimental da UFPR.

Roger Raupp Cipriano<sup>1</sup>, Beatriz H. L. N. S. Maia<sup>2</sup>, Cícero Deschamps<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Universidade Federal do Paraná – Departamento de Fitotecnia e Fitossanitarismo

<sup>2</sup> Universidade Federal do Paraná – Departamento de Química

rogerraupp@gmail.com

Palavras chave: plantas aromáticas, pitanga, quimiotipos

*Eugenia uniflora* é uma espécie com distribuição em todo território brasileiro e apresenta grande potencial econômico e ecológico. Além da utilização de seus frutos na produção de sucos, sorvetes e licores, mais recentemente a espécie passou a ser matéria-prima importante para a indústria cosmética devido as suas propriedades antioxidantes (1). A pitangueira se adapta a diferentes condições ambientais devido à grande variabilidade genética e, portanto a avaliação de genótipos com alta produção de biomassa foliar e óleo essencial com padrões que atendam às exigências da indústria se faz necessária como estratégia inicial no desenvolvimento tecnológico para a produção da espécie. O objetivo principal deste trabalho foi avaliar o teor e a composição de óleos essenciais extraídos das folhas de diferentes acessos de pitangueiras. O material para a extração do óleo essencial foi selecionado de 38 plantas cultivadas na Estação Experimental do Canguiri da Universidade Federal do Paraná. As coletas foram realizadas em março de 2017 e as folhas foram secas em temperatura ambiente por 48h. A extração de óleo essencial foi realizada por hidrodestilação em aparelho Clevenger por quatro horas em três repetições com aproximadamente 100g de material vegetal. O rendimento foi determinado pela relação entre o óleo obtido e a matéria seca de folha. Para identificação e quantificação dos componentes do óleo essencial as amostras foram diluídas em hexano e injetadas em cromatógrafo em fase gasosa acoplado em espectrômetro de massa (CG/EM) com coluna capilar do tipo DB5 (30m x 0,25mm X 2,5µm). Entre os acessos analisados obteve-se uma variação entre 0,22 a 1,68% no teor de óleo essencial. Foram identificados 78 compostos, com maior número de sesquiterpenos oxigenados, distribuídos em seis quimiotipos. O primeiro deles apresentou em maior quantidade germacreno B (8,50 – 21,99%) e o sesquiterpeno C<sub>15</sub>H<sub>24</sub>O sem identificação (13,95 – 44,06%). O segundo grupo apresentou como compostos majoritários curzereno (7,11 – 18,2%) e germacrone (9,34 – 65,19%). No terceiro grupo os compostos que apresentaram maior porcentagem foram C<sub>15</sub>H<sub>24</sub>O (12,73 – 19,25%) e 7,14-anhidro-amorfa-4,9-dieno (9,37 – 20,82%). Os últimos três quimiotipos identificados são compostos por apenas um acesso cada (I: selina-1,3,7(11)-trien-8-one (27%) e germacrone (17,84%); II: 7-epi-α-selineno (28,20%), germacrone (17,84%) e curzereno (9,18%); III: curzereno (18,2%) e C<sub>15</sub>H<sub>24</sub>O (12,09%)). Os resultados evidenciam grande variabilidade na composição do óleo essencial distribuídos em diferentes quimiotipos na espécie.

1. Victoria, F.N.; Lenardão, E.J.; Savegnago, L.; Perin, G.; Jacob, R.G.; Alves, D.; Silva, W.P.; Motta, A.S.; Nascente, P.S. **Food Chem. Toxicol.** 2012, 50, 2668–2674.

Agradecimento: CAPES