



OBTENÇÃO DE ÓLEO ESSENCIAL DAS FOLHAS E INFLORESCÊNCIAS DE *Piper mollicomum* E SUA CARACTERIZAÇÃO QUÍMICA

Daniel Baron Gonçalves¹; Deivisson Wolf Rodrigues¹; Ivonilce Venturi²; Ruth M. Lucinda Silva^{1,2}; Angela Malheiros^{1,2}

¹ Núcleo de investigações Químico Farmacêuticas (NIQFAR)/Curso de Farmácia-CCS Universidade do Vale do Itajaí, Itajaí, Brasil. *danielbaron_@outlook.com

² Programa de Pós-Graduação em Ciências Farmacêuticas Universidade do Vale do Itajaí, Itajaí, Brasil.

Introdução: Óleos essenciais são compostos voláteis que podem ser extraídos de todas as partes de plantas aromáticas. Esses óleos possuem grande importância industrial e são empregados nas indústrias de perfumaria, cosmética, alimentícia e farmacêutica, sendo geralmente os componentes de ação terapêutica de plantas medicinais. Algumas substâncias presentes nos óleos essenciais possuem alto valor comercial, neste caso, essas substâncias podem ser isoladas do óleo ou mesmo sintetizadas em laboratório. Estudos realizados em nosso núcleo de pesquisa tem revelado promissora atividade antibacteriana e antifúngica de extratos, compostos e óleos essenciais de diferentes espécies do gênero *Piper*. **Objetivo:** Avaliar a composição química dos óleos essenciais de folhas e inflorescência de *Piper mollicomum*. **Métodos:** O material vegetal, constituído por folhas e inflorescências, foi coletado no município de Blumenau/SC. Em seguida, foi mantido por uma semana em sala de temperatura e umidade controladas para secagem. Para a extração do óleo foi utilizado o método de hidrodestilação em aparelho Clevenger modificado e sua caracterização química foi feita por cromatografia gasosa acoplada a espectrômetro de massas (CG-EM Shimadzu, QP2010 S) com coluna capilar Rtx-Wax (30 m x 0.25mm x 0.25mm). Utilizou-se o Hélio como gás carreador (0.8 ml/min); temperatura do injetor: 260°C e interface: 250°C, Split: 1:20, no seguinte programa de temperatura: 70°C-260°C (70-20°C até 210°C; 8°C/min até 250°C e 10°C/min até 260°C). A identificação dos constituintes se deu por comparação dos espectros de massas com os encontrados na biblioteca NIST versão 8.0. **Resultados:** O rendimento de óleo essencial tanto para as folhas quanto para as inflorescências foi de aproximadamente 2%. A composição dos óleos mostrou-se similar para a maioria dos compostos, porém com proporções bastante diferentes. O monoterpeno linalool foi o majoritário no óleo da inflorescência (37,4%). Já no óleo das folhas este constituinte foi encontrado em pequena concentração (3,7%). O sesquiterpeno oxigenado nerolidol foi encontrado em maior proporção no óleo das folhas (29,8%). No óleo da inflorescência este apresentou quantidades razoáveis (10,8%). Os sesquiterpenos cariofileno e humoleno também foram encontrados nas duas partes avaliadas. Suas concentrações variaram entre 5,9 a 11,0%. Já germacreno D e germacreno B (12,8% e 12,0%), além de outros sesquiterpenos, foram encontrados somente no óleo das folhas. **Conclusão:** O óleo essencial



I SIMPÓSIO INTERNACIONAL EM INVESTIGAÇÕES QUÍMICO-FARMACÊUTICAS



UNIVALI
Itajaí, Santa Catarina, Brasil
11 a 12 de dezembro de 2017

proveniente das folhas e inflorescência de *Piper mollicomum* são fonte de mono e sesquiterpenos com importante potencial farmacológico e também como fixador de fragrâncias e agente aromatizante em perfumaria.

Apoio financeiro/Agradecimentos: Laboratório de Pesquisa em Fitoquímica/Curso de Farmácia-UNIVALI