

SALÃO DE
INICIAÇÃO CIENTÍFICA
XXIX SIC

UFRGS
PROPESQ



múltipla 
UNIVERSIDADE
inovadora  inspiradora

Evento	Salão UFRGS 2017: SIC - XXIX SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UFRGS
Ano	2017
Local	Campus do Vale
Título	Rendimento de óleo essencial de frutos de tangerineiras e híbridos
Autor	ESTÉFANI SULZBACH
Orientador	SERGIO FRANCISCO SCHWARZ

Rendimento de óleo essencial de frutos de tangerineiras e híbridos

Estéfani Sulzbach¹ & Sergio Francisco Schwarz¹

¹ Faculdade de Agronomia da Universidade Federal do Rio Grande do Sul

O Brasil situa-se dentre os maiores exportadores de óleo essencial (OEs) do mundo, sendo que 91% deste montante é constituído de OEs cítricos. Os óleos essenciais de citros são amplamente utilizados pela indústria, tanto farmacêutica e cosmética quanto alimentícia. Sabe-se que o teor e a composição dos OEs variam entre diferentes espécies do gênero *Citrus*, assim como entre as variedades de uma mesma espécie, permitindo variadas possibilidades de utilização de cada cultivar. O objetivo deste estudo foi avaliar o rendimento de óleo essencial de frutos de tangerineiras e seus híbridos. O local amostral foi a coleção de citros da Estação Experimental Agrônômica da Universidade Federal do Rio Grande do Sul, situada em Eldorado do Sul/RS. A coleta das amostras foi realizada em 14 de março de 2017, sendo coletadas duas amostras de 15 frutos por cultivar. Foram avaliadas 13 cultivares de tangerineiras e seus híbridos, foram elas: Clementina × Murcott [*Citrus clementina* Hort. ex Tan. × (*C. sinensis* Osbeck × *C. reticulata* Blanco)], ‘Cleópatra’ (*C. reshni* Hort. ex Tan.), ‘Dancy’ (*C. tangerina* Hort. ex Tan.), ‘Fairchild’ [*C. clementina* × (*C. paradisi* × *C. tangerina*)], ‘Kara’ (*Citrus nobilis* × *C. unshiu*), ‘Lady’ (*Citrus* spp.), ‘Monstruosa’ (*C. nobilis* Loureiro), ‘Montenegrina’ (*C. deliciosa* Tenore), ‘Montevideo’ (*C. unshiu* Marcovitch), ‘Nadorcott’ (*Citrus* spp. × (*C. sinensis* × *C. reticulata*)], ‘Ortanique’ (*C. sinensis* × *C. reticulata*), ‘Parei’ (*C. deliciosa*), ‘Sunki’ (*C. sunki* Hort. ex Tan.), ‘Tankan’ (*C. tankan* Hayata). Os frutos coletados foram caracterizados, realizando-se a pesagem das amostras e aferição do diâmetro dos frutos com o auxílio de paquímetro. Posteriormente, as amostras, cujo peso variou de 400 a 1500g, conforme a cultivar, foram submetidas ao processo de hidrodestilação em aparelho Clevenger Modificado durante três horas, sendo verificados os rendimentos de OE através de medição na coluna graduada do aparelho. Os materiais foram comparados em relação à cv. Montenegrina, empregando-se, para tanto, o teste de Dunnett. Quanto ao rendimento de óleo essencial, a tangerineira ‘Sunki’ destacou-se em relação às demais, mostrando rendimento significativamente superior (7,47 mL kg⁻¹) (p<0,0001), sendo este cerca de quatro vezes maior que o rendimento obtido em ‘Montenegrina’ (1,87 mL kg⁻¹). Logo, a tangerineira ‘Sunki’ demonstrou grande potencial dos seus frutos para extração de OEs, mostrando-se um material interessante para cultivos voltados para este fim. Contudo, ainda são necessárias avaliações de sua composição para verificar a presença de compostos de interesse comercial.