

379

**ANÁLISE DA COMPOSIÇÃO QUÍMICA DOS ÓLEOS VOLÁTEIS DE FRUTAS NATIVAS E CULTIVADAS NO CENTRO DE PESQUISAS AGROPECUÁRIAS DE CLIMA TEMPERADO, EMBRAPA.** *Rafaela Marin, Miriam Anders Apel, Amelia Teresinha Henriques (orient.) (UFRGS).*

Nutracêuticos são metabólitos especiais que ocorrem em alimentos e são capazes de prevenir o aparecimento de certas doenças sendo, portanto, importantes na manutenção da saúde. Devido à relevância das frutas e seus derivados como alimentos funcionais e para a agroindústria alimentar, este trabalho tem como objetivo a avaliação de substâncias que conferem valor nutritivo, propriedades preventivas que auxiliam a manutenção da saúde humana e características organolépticas as frutas. As frutas foram coletadas na EMBRAPA, Pelotas, RS. Os óleos foram obtidos por hidrodestilação em aparelho tipo Clevenger modificado e apresentaram rendimentos na faixa de 0,01% a 0,4%. As frutas também foram submetidas a extração por head-space e posteriormente analisados por CG capilar e CG/EM. A composição percentual foi obtida por integração eletrônica, utilizando detector de ionização de chamas e os constituintes foram identificados pela comparação dos tempos de retenção (índice de Kovats) e dos espectros de massas com dados da literatura. Houve predominância de sesquiterpenos em todo o material vegetal analisado. Os principais constituintes foram beta-cariofileno e alfa-pineno, os quais possuem importantes atividades biológicas. (PIBIC).