

146

ESTUDO DOS ÓLEOS ESSENCIAIS DE MANJERONA E DE ORÉGANO CULTIVADOS NO RIO GRANDE DO SUL. Priscila Peterlevitz Zini (IC) Maria Regina Alves Rodrigues (PQ), Elina Bastos Caramão (Grupo de Química Ambiental - Instituto de Química – UFRGS)

A manjerona e o orégano são plantas utilizadas na indústria farmacêutica, de cosméticos e, principalmente, na indústria de alimentos. Seus óleos essenciais (líquidos oleosos voláteis extraídos de plantas, geralmente, através da destilação por arraste com vapor de água) possuem importante atividade biológica (antibacteriana, antifúngica e antioxidante) e, por isso, apresentam grande estabilidade de conservação e ausência de contaminação microbiológica. Seus componentes podem também ter uma aplicação específica (p-cimeno: aditivo utilizado na indústria de perfumaria e como material de partida para a síntese orgânica, por exemplo). Sendo assim, a extração desses óleos essenciais é de importância industrial e a escolha do método de extração e a análise dos seus componentes é fundamental. Nesse trabalho foram extraídos por arraste a vapor de água os óleos de manjerona e de orégano adquiridos de uma indústria especializada, das folhas frescas de manjerona e de orégano fornecidas pela FEPAGRO (Fundação Estadual de Pesquisa Agropecuária) e das folhas secas de manjerona. Os óleos extraídos foram analisados no GC/MS, permitindo que cerca de 42 compostos, tanto nos óleos de manjerona quanto nos de orégano, fossem tentativamente identificados com base na biblioteca do equipamento. *financiamento parcial: CAPES e FAPERGS*