

Quantificação do óleo essencial em folhas de capim limão (*Cymbopogon citratus*)

DUTRA, Andressa Nardes¹
TASSO, Carina²
FINZER, José Roberto Delalibera³
LISBOA, Cristiane Reinaldo⁴
SFREDO, Marília Assunta⁵

O território sul-brasileiro é detentor de uma rica carga genética vegetal, embora não tão explorada para sua consolidação e uso, em vista de seu potencial atual e futuro. Nesse sentido, a caracterização de espécies vegetais da região torna-se um viés importante para a sua utilização agroindustrial. Assim, o presente trabalho objetiva a quantificação de óleos essenciais de capim limão, espécie exótica porém comum à vegetação da região do Alto Uruguai. Para isso, o vegetal foi coletado no mês de agosto de 2018, manualmente, em uma propriedade rural do município de Viadutos/RS, sendo seco à sombra e submetido à extração pelo método descrito na Farmacopeia Brasileira. Os ensaios de extração do óleo essencial foram realizados empregando-se a técnica de hidrodestilação no aparelho Clevenger, acoplado a um balão de fundo redondo de 1000 mL, disposto sobre uma manta de aquecimento. Utilizou-se 50 g de folhas de capim limão secas e trituradas (partículas de 1,5 cm de comprimento, em média) em 500 mL de água. O tempo de extração foi de 4 horas. Após o resfriamento do sistema, a leitura na escala do aparelho Clevenger indica o volume de óleo contido na matriz vegetal. Determinou-se a umidade das folhas de capim limão, utilizando um determinador de umidade da marca Marte, modelo ID50. Todos os experimentos de extração e umidade foram realizados em triplicata. A umidade média da folha seca variou entre $10,92 \pm 1,89\%$ e $19,85 \pm 0,53\%$. Os teores de óleo essencial, em base úmida, variaram entre 1,10 mL a 1,70 mL/100 g folha, apresentando média de $1,33 \pm 0,16$ mL/100 g folha. Esses valores são para a folha inteira com a ponta marrom (15 cm), um dano causado pelo frio, onde a coloração do óleo apresentou-se bastante laranja. Retirando-se a ponta danificada obteve-se teores de óleo essencial entre 1,50 e 1,80 mL/100 g folha, apresentando média de $1,63 \pm 0,08$ mL/100 g folha, ou seja, teor de óleo 22,5% maior. Autores relatam teor de óleo no capim limão entre 0,7 a 1,2% (m/m), menores do que os encontrados neste trabalho (1,095 a 1,3%). Esse resultado é animador, sendo um indicativo de que a região pode ser produtora desse vegetal para extração de óleo, como forma de diversificação de culturas e obtenção de outra forma de renda pelos agricultores.

Palavras-chave: óleos essenciais, capim limão, hidrodestilação.

Modalidade: Pesquisa.

¹Engenharia de Alimentos, IFRS Campus Erechim, dessanardes@hotmail.com

²Engenharia de Alimentos, IFRS Campus Erechim, carinatasso@gmail.com

³Professor/Engenharia Química, Universidade de Uberaba, jrdfinzer@uol.com.br

⁴Professora/Engenharia de Alimentos, IFRS Campus Erechim, cristiane.lisboa@erechim.ifrs.edu.br

⁵Professora/Engenharia de Alimentos, IFRS Campus Erechim, marilia.sfredo@erechim.ifrs.edu.br