

Óleo essencial de capim-limão (*Cymbopogon citratus* (DC.) Stapf): uma revisão da literatura

Daniele Bergmeier¹, José Roberto Delalibera Finzer², Marília Assunta Sfredo^{1*}
*Orientadora

¹Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul (IFRS)
Campus Erechim

²Universidade de Uberaba, Programa de Pós-Graduação em Engenharia Química
Uberaba, MG

O capim-limão (*Cymbopogon citratus* (D. C.) Stapf) é uma planta aromática cultivada para produção comercial de óleo essencial, amplamente empregada como aromatizante em perfumaria e cosmética (preparação de colônias, sabonetes e desodorantes) e como material para síntese de compostos como iononas, metil-iononas e vitamina A. O óleo essencial apresenta atividades antimicrobiana, antifúngica, antiviral e inseticida comprovadas. O citral, maior componente do óleo essencial de capim-limão, é uma substância bioativa com importantes atividades antioxidante, anticarcinogênica e antimutagênica. Há dezenas de pesquisas na área de alimentos que estudam a aplicação da essência de capim-limão na conservação de alimentos, como frutas e hortaliças; na produção de alimentos, como queijos, linguiça frescal, iogurte, cerveja; e na utilização em filmes comestíveis e para embalagens ativas, demonstrando sua importância crescente para a indústria de alimentos e sistema produtivo agrícola e extrativo industrial. Este trabalho objetivou a realização de revisão da literatura sobre óleo de capim-limão, ampliando conhecimentos sobre aspectos biológicos e bioquímicos. A revisão foi desenvolvida a partir do levantamento de 30 artigos científicos, publicados entre 1977 e 2020, utilizando plataforma de pesquisa Periódicos da CAPES, Google Acadêmico e Science Direct e palavras chaves: óleo essencial, *Cymbopogon citratus* (DC.) Stapf e capim-limão. A classificação botânica do capim-limão é: reino *Plantae*; divisão: *Magnoliophyta*; classe *Liliopsida*; ordem *Poales*; família: *Poaceae*; gênero *Cymbopogon*; espécie *citratus* (D.C.) Stapf. As folhas apresentam-se com coloração verde-pálida e odor agradável de limão. Os óleos essenciais são biossintetizados em diferentes órgãos da planta como metabólitos secundários, e são acumulados e armazenados em glândulas secretoras, que podem estar localizadas nas superfícies das plantas com secreção exógena. A biossíntese dos compostos terpenóides ocorre pelas rotas bioquímicas do mevalonato e metileritritol fosfato. O óleo essencial de capim-limão (líquido amarelo) encontra-se nas células parenquimáticas (tecidos localizados entre a epiderme e os tecidos condutores) na proporção de 0,5%. Já foram identificados 12 compostos no óleo essencial, conhecido mundialmente como *lemongrass*, mas os majoritários são os monoterpenos citral (mistura isomérica de neral e geranial) e o mirceno. Destes, neral e geranial representam 25,6 e 41,8%, respectivamente e β -mirceno 18,1%. Os teores e a composição química dos constituintes voláteis das plantas aromáticas sofrem influência de diversos fatores, destacando-se origem geográfica, práticas agrícolas, idade da planta, fotoperíodo, época de colheita, diferenças genéticas, seus constituintes, método de secagem e processo extrativo empregado. O óleo essencial de capim santo é importante na indústria de alimentos, cosmético, farmacêutica, possuindo compostos naturais que atendem aos consumidores.

Palavras-chave: capim-limão; citral; essências

Modalidade: Pesquisa.