IX ENCONTRO DO INSTITUTO ADOLFO LUTZ I SIMPÓSIO INTERNACIONAL DE VIGILÂNCIA E RESPOSTA RÁPIDA

ESTUDO ANATÔMICO DAS FOLHAS, CARACTERIZAÇÃO E DETERMINAÇÃO DO LIMITE DE DETECÇÃO DOS CONSTITUINTES DO ÓLEO ESSENCIAL DE

P-147-22 MANJERICÃO (Ocimum basilicum L., LAMIACEAE) POR CROMATOGRAFIA EM

CAMADA DELGADA

Autores: Tenreiro E (Instituto Adolfo Lutz, Av. Dr. Arnaldo, nº 355, CEP 01246-000, São Paulo,

SP/Brasil.); Sebastiani R (Instituto Adolfo Lutz, Av. Dr. Arnaldo, nº 355, CEP 01246-000, São Paulo, SP/Brasil.); Yano HM (Instituto Adolfo Lutz, Av. Dr. Arnaldo, nº 355, CEP 01246-000,

São Paulo, SP/Brasil.)

Resumo

O manjerição é uma erva rica em óleos essenciais, incluindo timol, estragol, metilchavicol, cânfora, linalol e eugenol, estes dois últimos constituintes em maiores concentrações. Seu sabor aromático pode substituir o sal no tempero e na conservação dos alimentos e bebidas. Além disso, há relatos de que seu óleo essencial apresenta propriedades inseticidas e repelentes. O trabalho teve como objetivo estudar a anatomia das folhas do manjericão, a fitoquímica do óleo extraído e o limite de detecção em cromatografia de camada delgada. Sementes de manjerição foram cultivadas em condições adequadas e coletadas após altura média de 30 cm. Para a análise anatômica, as folhas foram diafanizadas e coradas com safranina. Na análise fitoquímica foi extraído o óleo de folhas frescas e secas pela técnica de hidrodestilação, em aparelho do tipo Clevenger. Posteriormente, o óleo foi analisado com padrões, em cromatografía de camada delgada utilizando placas de gel de sílica G60 Merck® (20 x 20 cm) F 254nm, com 0,25 mm de espessura e fase móvel tolueno: acetato de etila (93:7, v/v); com revelação utilizando solução de vanilina sulfúrica. Os limites de detecção foram determinados para o linalol e eugenol, baseando-se na avaliação visual das manchas. As glândulas do óleo de manjerição são compostas por 12 células, dispostas em círculo, deixando uma cavidade onde provavelmente é secretado o óleo essencial. O perfil cromatográfico deste óleo extraído apresentou manchas semelhantes ao do padrão de linalol (mancha azul), Rf 0,30 e LD= 33,2 μg/μL, e padrão de eugenol (mancha acastanhada), Rf 0,47, LD= 8,56 μg/μL, além de outras manchas semelhantes aos obtidos de dados da literatura. O manjericão apresentou crescimento adequado nas condições deste estudo, onde foi possível realizar satisfatoriamente sua caracterização anatômica e fitoquímica. Os rendimentos obtidos para os óleos essenciais extraídos das folhas frescas e secas do manjericão foram semelhantes.