

RESUMO - CIÊNCIAS AGRÁRIAS - AGRONOMIA

EFEITO DA SAZONALIDADE SOBRE A PRODUÇÃO E PERFIL QUÍMICO DO ÓLEO ESSENCIAL DE MANJERICÃO, CULTIVADO EM SEROPÉDICA-RJ

Vitoria Lopes Gomes (vitoriaalopes41@gmail.com)

Luisa Bule Reichenbach (luisareich2004@gmail.com)

Andreza Da Silva Gomes (agomes2611@gmail.com)

Camila Da Silva Barbosa Pereira (camilasilvabarbosa28@hotmail.com)

Mariana Emerick Silva (silva.marianaemerick@gmail.com)

Dr. Andre Marques Dos Santos (amarques@ufrj.br)

Marco Andre Alves De Souza (decoerej@yahoo.com.br)

O manjeriçao (*Ocimum basilicum* L.), é uma planta aromática utilizada no setor alimentício, porém também é muito utilizado em religiões de matriz africana (1), além de ter importância na medicina popular, com o uso contra cólicas, dores de estômago, gripes, problemas respiratórios e como diurético (2). O óleo essencial de Manjeriçao (OEM) é valorizado por suas propriedades sensoriais com aplicações no setor de aromas e fragrâncias. Tanto a produção quanto o perfil químico do OEM podem variar de acordo com os fatores edafoclimáticos e a diversidade genética de cada indivíduo vegetal. Contudo, considerando as demandas comerciais e industriais, torna-se importante a previsibilidade da produção e da qualidade química do óleo essencial de manjeriçao, exigindo a padronização do produto. Devido a isso, o presente trabalho teve como objetivo

avaliar a estabilidade da produção de folhas das plantas de manjeriço, da produção e do perfil químico do óleo essencial de manjeriço, disponíveis no campo experimental do Laboratório de plantas aromáticas e medicinais da UFRRJ. O manjeriço foi cultivado com o espaçamento de 0,4m x 0,6m e as coletas foram realizadas ao final do verão, outono, inverno e primavera de 2024. O OEM foi obtido por um destilador do tipo arraste à vapor Linax-D10, extraindo-o por 1h. Dados de produção de folhas (t/ha), teor (% v/m) e produção OEM (L/ha) foram obtidos. A análise do OEM foi realizada por CG-EM. A quantificação das substâncias foi realizada com base na área dos picos, normalizados com base no padrão interno (octanoato de metila) e convertidos em porcentagem. A identificação das substâncias foi realizada com auxílio do índice de retenção e comparação dos espectros de massa das amostras contra banco de dados e a literatura disponíveis. A produção de folhas frescas variou de 10,5 a 18,0 t/ha, respectivamente no inverno e no verão. O teor do OEM oscilou de 0,24% no inverno a 0,47% no outono. A maior produção do OEM ocorreu no verão (75 L/ha) e menor no inverno (25 L/ha). As principais substâncias no OEM foram linalol (30-32%), 1,8-cineol (21- 23%) e cânfora (14-15%). Ao comparar com a literatura, os componentes são similares aos encontrados por outros autores. Apesar de pequenas oscilações na proporção das substâncias, não houve variação no perfil do óleo essencial de manjeriço ao longo das estações analisadas, demonstrando sua estabilidade. O óleo de manjeriço apresentou estabilidade no perfil químico a despeito da sazonalidade. A maior produção de folhas nas plantas de manjeriço e óleo essencial ocorrem no período da primavera e do verão.

Palavras-chave: cromatografia gasosa; *ocimum basilicum*; sazonalidade.