

V81 - TEOR DE ÓLEO ESSENCIAL E SUCO DE FRUTÍFERAS NA REGIÃO DAS MISSÕES/RS

Douglas Fernando Rambo - Dra. Nilvane Ghellar Muller, Ms. Aline Rigon Zimmer - Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões - URI Campus Santo Ângelo - douglasrambofar@hotmail.com

Os óleos essenciais são definidos como produtos de aroma agradável obtidos de partes de plantas, através de destilação por arraste a vapor. São comercialmente importantes para base de perfumes naturais, temperos e flavorizantes. Têm como função a proteção contra predadores, atração de polinizadores e controle da temperatura. O teor de suco, por seu turno, é um parâmetro importante para a verificação da qualidade dos frutos, pois os que apresentam melhor rendimento atraem os consumidores. Esse estudo objetivou quantificar o óleo essencial e verificar o rendimento do suco de espécies frutíferas comumente consumidas pela população na região das Missões/RS. Assim, para a determinação do óleo essencial pesou-se e depositou-se 100g de material vegetal fresco em balão de fundo chato. Adicionou-se 200ml de água destilada no balão e acrescentou-se 0,5ml de xilol, acoplando-se o balão no equipamento de clevenger. Cada amostra foi destilada por quatro horas. O rendimento foi calculado em mililitros de óleo por 100g de planta. Por sua vez, o teor de suco foi determinado selecionando-se, ao acaso, dez frutos de cada espécie, os quais foram lavados e pesados. As análises do suco foram feitas tomando-se, também ao acaso, cinco metades superiores e cinco metades inferiores do fruto, das quais foi extraído o suco. A porcentagem de suco foi verificada através da equação na qual o peso do suco é dividido pelo peso da amostra e multiplicado por cem. Na determinação do suco da espécie de laranja valência (*Citrus aurantium* var. Valência), verificou-se um rendimento máximo de 45%, aos oito meses após a floração. Passados cinco meses da fecundação, o teor de suco é de aproximadamente 41%. Para a variedade de laranja comum (*Citrus aurantium* L.), o teor de suco praticamente não difere entre cinco e dez meses após a floração, variando de 42,83% a 44,99%. A bergamota ponkan (*Citrus reticulata*) apresentou um rendimento em torno de 42% e o limão tahiti (*Citrus latifolia*) apresentou 43,82%, valores um pouco abaixo dos descritos pela literatura (50 %). O óleo essencial foi extraído das cascas dos frutos frescos. A laranja valência apresentou, aos três meses após a floração, 1,19 % de óleo essencial. Aos cinco meses, 0,80 %, e, aos nove meses, 1,37%. O cultivar comum apresentou, aos cinco e aos sete meses, 0,60% e, aos nove meses, o rendimento de óleo essencial caiu para 0,27%. O limão tahiti e a bergamota ponkan apresentaram, aos sete meses, respectivamente: 0,92 e 1,03%.

Palavras-chave: fruticultura, fitoquímica, extração