

AValiação DO Óleo Essencial DE NOVE GENÓTIPOS DE MANJERICÃO (*Ocimum basilicum* L.).

Fabiana Zattera¹, Gabriel F. Pauletti², Luciana Duarte Rota², Ana Cristina Atti dos Santos³, Márcia Pansera³ Luciana Atti Serafini⁴ - Instituto de Biotecnologia/UCS

O manjericão (*Ocimum basilicum*) é uma planta aromática e medicinal pertencente a família Lamiaceae com cerca de 60 espécies. Destaca-se por apresentar substâncias de interesse para as indústrias alimentícia, farmacêutica e cosmética tornando-se importante o conhecimento das propriedades químicas e a concentração de cada componente do seu óleo essencial, bem como a seleção de genótipos produtivos e adaptados para cada região. Neste trabalho, objetivou-se avaliar a produção de biomassa, composição química e rendimento do óleo essencial de nove genótipos comerciais de manjericão. O delineamento experimental foi em blocos casualizados, sendo cinco plantas por parcela com três repetições e nove diferentes genótipos cultivados por um período de 70 dias em condições de casa de vegetação. Para a extração foi utilizado o método de hidrodestilação, em aparelho Clevenger, por um período de 1 hora. Para a identificação dos componentes químicos foi utilizada a cromatografia gasosa (GC) e cromatografia gasosa acoplada a detector seletivo de massa (GC/MS). Os resultados permitiram concluir que existem diferenças entre os parâmetros avaliados de acordo o genótipo testado. O genótipo Greco a Palla apresentou maior produção de biomassa (20.640 Kg/ha). Quanto ao rendimento de óleo essencial os melhores resultados foram obtidos nos genótipos Toscano (0,68% v/p), Greco a Palla (0,66 % v/p) e Roxo Osmim (0,61% v/p). Os compostos majoritários encontrados no óleo essencial foram 1,8 cineol, linalol e eugenol em todos os materiais estudados, destacando-se o genótipo Toscano com maior conteúdo de linalol (79,32 %).

Palavras-chave: Manjericão, *Ocimum basilicum*, Óleos essenciais.

1. Bolsista PROBIC/FAPERGS
2. Co – orientador (a)
3. Colaboradores
4. Orientador (a)