

## **ALTERAÇÕES NA CONCENTRAÇÃO DE LINALOL E ACETATO DE LINALILA NOS ÓLEOS ESSENCIAIS DE *Cinnamomum camphora* var. *linalolífera* E *Citrus aurantium* DURANTE A ESTOCAGEM**

Paula Luciana dos Santos (Bolsa ITC), Ana Cristina Atti dos Santos, Fabiana Agostini, Luciana Atti Serafini (orientadora) - [paulalsantos@hotmail.com](mailto:paulalsantos@hotmail.com)

Óleos essenciais têm sido utilizados em indústrias de alimentos, perfumaria e farmacêutica por seus intensos aromas e por suas atividades antibacteriana, fungicida e inseticida, entre outras. Quimicamente, a grande maioria dos óleos essenciais é constituída de derivados de fenilpropanóides ou de terpenóides, sendo que esses últimos preponderam. O linalol é um composto terpênico oxigenado com ação antiséptica, insetífuga, espasmolítica e termitífuga, bastante usado em perfumaria e indústria de cosméticos, estando presente em óleos essenciais como o de *Cinnamomum camphora* e de *Citrus aurantium*. O acetato de linalila é um éster, utilizado em indústrias de perfumes e cosméticos além de ser utilizado na fabricação de aromas artificiais, sendo encontrado no óleo de *Citrus aurantium*. A composição de um óleo essencial pode mudar durante sua estocagem sendo que sua validade geralmente é de dois anos. Usualmente as mudanças de composição química durante a estocagem são atribuídas a reações como oxidação, resinificação, polimerização, hidrólises e interações de grupos funcionais. Estes processos parecem ser ativados por calor, pela presença de oxigênio e catalisados por exposição à luz. Em vista disso, objetivou-se avaliar a estabilidade química de linalol e acetato de linalila, presentes nos óleos essenciais de *Cinnamomum camphora* e *Citrus aurantium* através de cromatografia gasosa. As extrações dos óleos essenciais foram realizadas em aparelho Clevenger pelo período de 1 hora. As amostras dos óleos foram estocadas em frasco âmbar e transparente, expostos ou não ao ar, em temperatura ambiente e sob refrigeração e as análises cromatográficas foram realizadas periodicamente durante 6 meses. Observaram-se reduções na concentração de linalol nas duas espécies estudadas, formando óxido de linalol devido à prováveis reações de oxidação. Para as duas espécies avaliadas, as amostras de óleo essencial acondicionadas em frascos âmbar, tanto em frascos abertos quanto em frascos fechados e em temperatura ambiente, observa-se uma redução na concentração de linalol acompanhada por um aumento na concentração de óxido de linalol. Nas amostras acondicionadas em frascos transparentes e abertos, armazenados em temperatura ambiente, percebe-se o mesmo comportamento para ambas as espécies avaliadas. As demais amostras não parecem sofrer a influência intensa de tal fenômeno que parece estar associado à presença de oxigênio e de luminosidade.

Palavras-chave: compostos terpênicos, óleos essenciais, estabilidade química.

Apoio: UCS.