



## EFEITO DA TEMPERATURA DE SECAGEM E DO PERÍODO DE ARMAZENAMENTO NO RENDIMENTO DE ÓLEO ESSENCIAL DE ALECRIM PIMENTA (*Lippia sidoides*)

Antonione Araujo Coelho, Pedro Amorim Berbert, Marcia Terezinha Ramos de Oliveira, Karina de Jesus Soares.

O alecrim-pimenta (*Lippia sidoides*) é uma importante planta medicinal, nativa do nordeste brasileiro. Apresenta grande potencial antifúngico e antibacteriano devido ao seu óleo essencial, produzido pelo metabolismo secundário, rico em substâncias farmacologicamente ativas. No entanto, o estudo das condições de secagem e armazenamento das folhas de plantas medicinais é de suma importância para a manutenção da estabilidade dos princípios ativos, minimizando as perdas e garantindo a qualidade do produto. O presente trabalho tem por objetivo verificar a influência da temperatura e do período de armazenamento sobre o teor do óleo essencial em plantas de alecrim-pimenta. O experimento foi realizado no Laboratório de Engenharia Agrícola (LEAG) do Centro de Ciências e Tecnologia Agropecuárias (CCTA) da Universidade Estadual do Norte Fluminense Darcy Ribeiro (UENF). Utilizaram-se plantas de alecrim-pimenta provenientes de plantações locais. As plantas foram colhidas pela manhã, devido à maior concentração de óleo essencial nesse período e levadas ao laboratório para realização do experimento. As folhas foram selecionadas, retirando-se as partes doentes e danificadas, assim como qualquer parte de outro vegetal ou material estranho. Empregou-se secador de leito fixo, com fluxo de ar tangencial, com três bandejas retangulares de fundo telado. Os testes de secagem foram realizados empregando-se um único nível de velocidade do ar de secagem,  $0,5 \text{ m s}^{-1}$  e três níveis de temperatura, 40, 50 e  $60 \text{ }^\circ\text{C}$ , com três repetições. Após essa etapa de secagem foi feita a extração do óleo essencial pelo método de hidrodestilação, para sua quantificação e qualificação. O material foi avaliado em quatro intervalos de tempo: sem armazenamento, ou seja, logo após a secagem (tempo zero) e depois de 1, 3 e 6 meses. O teor de óleo essencial, em g/100 g de matéria seca, durante o armazenamento, para temperaturas de 40, 50 e  $60 \text{ }^\circ\text{C}$ , respectivamente, encontram-se a seguir. Tempo zero: 4,6, 5,5 e 4,5; 1 mês: 5,7, 6,6 e 5,9; três meses: 5,0, 6,3 e 4,9; seis meses: 4,9, 6,0 e 4,8. Conclui-se que a melhor temperatura de secagem foi  $50 \text{ }^\circ\text{C}$  e o melhor tempo de armazenamento foi de um mês.

Palavras chaves: Armazenamento, Hidrodestilação, Óleo Essencial

Instituição de fomento: UENF.