

# Caracterização química dos óleos essenciais das folhas frescas e secas de *Eugenia pitanga* e *Eugenia dysenterica* (Myrtaceae)

Andréia P. dos Santos<sup>1</sup> (IC), Camila dos S. de Jesus<sup>1</sup> (IC), Richele P. Severino<sup>1</sup> (PQ), Ana Paula Terezan<sup>1</sup> (PQ), Vanessa G. Pasqualotto Severino<sup>2\*</sup> (PQ)

<sup>1</sup> Universidade Federal de Goiás, Regional Catalão, Departamento de Química, Catalão – GO.

<sup>2</sup> Universidade Federal de Goiás, Regional Goiânia, Instituto de Química, Goiânia – GO,

\* [vanessa.pasqualotto@pq.cnpq.br](mailto:vanessa.pasqualotto@pq.cnpq.br)

Palavras Chave: óleo essencial, *E. pitanga*, *E. dysenterica*.

## Abstract

Chemical characterization of the essential oils from fresh and dried leaves of *Eugenia pitanga* and *Eugenia dysenterica* (Myrtaceae). Essential oils were obtained by hydrodistillation and analyzed by GC-MS. Sesquiterpenoids were the main components.


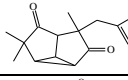

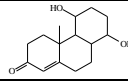
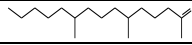


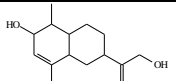
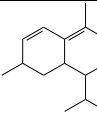
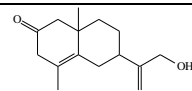
## Introdução

A família Myrtaceae é formada por cerca de 3000 espécies e 150 gêneros, distribuídos em regiões de clima tropical do mundo. Tais espécies, de acordo com seu *habitat*, produzem óleos essenciais (OE) que apresentam diversas bioatividades<sup>[1-3]</sup>. No entanto, não há dados na literatura sobre a composição química de OE de *E. pitanga*. Ademais, não há comparação de classes de compostos presentes no OE obtido a partir de folhas frescas e secas de espécies desta família, presentes do Cerrado brasileiro. Portanto, este trabalho apresenta o perfil dos constituintes majoritários de folhas frescas e secas de *E. dysenterica* e *E. pitanga*.

## Resultados e Discussão

O material foi coletado em novembro/2015, em Catalão-GO, sendo parte submetida à hidrodestilação por 4 h, utilizando um extrator do tipo Clevenger e a outra parte foi seca em estufa de circulação a 40 °C e hidrodestilada. Os rendimentos dos OE obtidos foram 0,55% e 0,58% (*E. pitanga* fresca e seca, respectivamente) e 0,02% e 0,03% (*E. dysenterica* fresca e seca, respectivamente). As análises foram realizadas em cromatógrafo gasoso acoplado à espectrômetro de massas, utilizando coluna capilar de sílica fundida HP5 (0,25 mm x 30 m x 0,25 µm), gradiente de temperatura de 60 °C/4 min, 5 °C/min até 300 °C por 57 min. Os compostos foram identificados através de índice de retenção de Kovats, comparação com dados da biblioteca NIST EPA/NIH do equipamento e literatura<sup>[4]</sup>. A Tabela 1 expressa os compostos majoritários identificados nos OE das espécies; três compostos são comuns nas folhas frescas e secas de *E. pitanga*. Com relação às duas espécies, não foram observados compostos voláteis em comum.

Tabela 1. Compostos majoritários identificados

Composto	<i>E. pitanga</i> (%)		<i>E. dysenterica</i> (%)	
	frescas	secas	frescas	secas
	9,07	6,52	-	-
	6,34	5,94	-	-
	7,91	-	-	-
	9,94	7,22	-	-
	-	-	10,20	-
	-	-	9,36	-
	-	-	-	19,45
	-	-	-	12,95
	-	-	-	13,51
	-	-	16,24	-

## Conclusões

Os componentes majoritários de ambas as espécies foram os sesquiterpenoides cíclicos. No entanto, faz-se necessária a continuidade dos estudos para a identificação de todos compostos, bem como avaliação do potencial antioxidante dos mesmos.

## Agradecimentos

CNPQ, FAPEG e UFG.

<sup>1</sup> Faouzia H, Souad Ft, Tantaoui-Elaraki A. *Fitoterapia* **1993**, 64, 71.

<sup>2</sup> Pattnaik S, Subramanyam Vr, Bapaji M *et al. Microbios* **1997**, 89, 39.

<sup>3</sup> Demetzos Cn, Katerinopoulos H, Kouvarakis A *et al. Planta Med.* **1997**, 63, 477.

<sup>4</sup> Adams, R. Identification of essential oil components by gas chromatography mass spectroscopy. Illinois: Allured Publishing Corporation Carol Stream; **2001**.