

Composição Química do Óleo Essencial de Folhas de *Aloysia gratissima* (Gill et Hook) Tronc. de Santa Catarina

Ricardo Andrade Rebelo (PQ)^{1*}, Ana Lúcia Bertarello Zeni (PQ)² e Marcelo Maraschin (PQ)³

¹Departamento de Química, Universidade Regional de Blumenau (FURB) Rua Antônio da Veiga, 140 – Bairro Victor Konder – Blumenau – 89012-900 *rarebelo@furb.br

²Departamento de Ciências Naturais, FURB

³Departamento de Fitotecnia, Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), Florianópolis

Palavras Chave: *Aloysia gratissima*, óleo essencial, CG-EM, cariofilenos.

Introdução

Aloysia gratissima (Gill et Hook) Tronc. muito difundida na medicina popular sulamericana, é uma planta aromática pertencente à família Verbenaceae. Na região do Médio Vale do Itajaí, em Santa Catarina, é chamada de erva-santa e utilizada com propriedades etnoterapêuticas variadas,¹ como, estomáquica, balsâmica, anti-cancerosa, antigripal, e anti-reumática. Outros usos populares como anti-inflamatório e calmante foram relatados na região de Sternthal/Nova Sibéria em Guabiruba nas proximidades do Parque Nacional da Serra do Itajaí (PNSI).²

Estudos com a espécie demonstraram existir uma forte influência ontogênica e geográfica sobre a composição do óleo essencial,^{3,4} justificando o estudo de material vegetal proveniente da localidade próxima ao PNSI e de coletas em diferentes épocas do ano.

Resultados e Discussão

Folhas frescas de *Aloysia gratissima* coletadas no inverno foram submetidas à hidrodestilação em aparelho Clevenger modificado sob atmosfera de nitrogênio. O óleo essencial extraído foi tratado com sulfato de magnésio anidro e transferido para um frasco âmbar com o auxílio de pipeta Pasteur e mantido em refrigerador sob atmosfera inerte até sua análise.

O perfil cromatográfico das amostras foi obtido em cromatógrafo a gás Shimadzu 14B, adaptado com coluna capilar de sílica fundida (DB-5, 30 m x 0,25 mm x 0,25 mm), detector FID e com a seguinte rampa de aquecimento: 60°C (4 min) – 5°C/min até 190°C (2 min) – 10°C/min até 250°C (15 min).

A caracterização dos constituintes majoritários foi conduzida por CG-EM empregando as mesmas condições analíticas descritas para CG e uma energia de ionização de 70 eV. Através de um programa interpretativo automático, os espectros de massas dos constituintes detectados foram comparados com os espectros existentes na biblioteca de massas NIST.

O rendimento do óleo essencial foi de 0,5% e forneceu o cromatograma da **Figura 1**. Duas regiões destacam-se, monoterpenos com tempo de retenção entre 6-12 minutos e sesquiterpenos, entre 20-30 minutos.

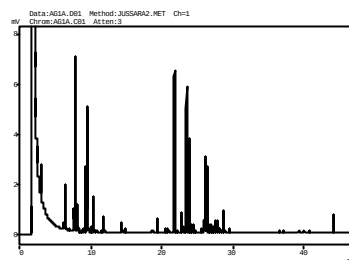


Figura 1 – Cromatograma em fase gasosa do óleo essencial de folhas frescas de *Aloysia gratissima*.

A análise por CG-EM identificou os seguintes constituintes majoritários com suas respectivas concentrações: cariofileno (10,7%), α-cariofileno (10,1%), eucaliptol (7,5%), pró-azuleno (7,4%) azuleno (6,2%), α-pineno (2,4%) e careno (1,9%).

A composição do óleo apresentou considerável similaridade qualitativa àquela descrita por Soler, Dellacassa e Moyna⁵ para o óleo essencial das flores de *A. gratissima*.

Conclusões

Folhas frescas de *Aloysia gratissima* coletadas de espécimes localizados na região próxima ao Parque Nacional da Serra do Itajaí – SC forneceram óleo essencial constituído predominantemente por mono e sesquiterpenos.

A presença dos constituintes α-pineno, eucaliptol, cariofilenos e azuleno justifica alguns usos populares desta planta.

Está em andamento o estudo da composição química do óleo essencial obtido nas demais estações do ano e de suas propriedades.

Agradecimentos

FURB

¹Silva Júnior, A. A. *Plantas Medicinais e Aromáticas*. CD, Ministério do Meio Ambiente e Fundo Nacional do Meio Ambiente, EPAGRI, Itajaí, **1997**.

²Grando, C. A.; Gadotti, M. R.; Zeni, A. L. B. *Estudo Etnobotânico de Plantas Utilizadas com fins Terapêuticos no Entorno do Parque das Nascentes – Guabiruba – SC*. In: I SEESUL – Simpósio de Etnoecologia da Região Sul. Florianópolis, **2003**.

³Ricciardi, G. A. L.; van Baren, C. M.; Lira, P. Di Leo; Ricciardi, A. I. A.; Lorenzo, D.; Dellacassa, E.; Bandoni, A. L. *Flavour and Fragrance Journal*, 21 (4), 698, **2006**.

⁴Sartoratto, A.; Augusto, F. *Chromatographia*, 57 (5-6), 351, **2003**.

⁵Soler, E.; Dellacassa, E.; Moyna, P. *Phytochemistry*, 25, 1343, **1986**.