

Composição química do Óleo Essencial das folhas de *Byrsonima Sericea* DC (Malpighiaceae)

Roberta C. S. Neves (IC), Ilzenayde A. Neves (PG), Marcílio M. Moraes (PG), Priscilla S. Botelho (IC) e Cláudio A. G. da Câmara (PQ)*

Laboratório de Produtos Naturais Bioativos, Depto. de Química – UFRPE, R. Dom Manoel de Medeiros, s/n, 52171-900, Recife, camara@dq.ufrpe.br

Palavras Chave: *Byrsonima Sericea*, óleo essencial, composição química.

Introdução

A família Malpighiaceae compreende aproximadamente 66 gêneros e 1200 espécies de árvores e arbustos. O gênero *Byrsonima* está distribuído pela América Tropical, apresentando cerca de 150 espécies¹. Espécies desse gênero se caracterizam pela produção de óleo essencial (OE) sulfonaglicolípido, esteróides, triterpenos, flavanóides e taninos²⁻⁴. *Byrsonima Sericea* DC é uma planta que pode chegar a 3 m de altura, de ocorrência freqüente em fragmentos da Mata Atlântica em Pernambuco. É conhecida popularmente como murici da praia, sendo utilizada na medicina popular local no tratamento de diabetes e disfunções gastrointestinais⁴. A atividade antioxidante do extrato metanólico das folhas, bem como a atividade muluscicida de extratos alcoólico de diferentes partes de *B. sericea* têm sido reportado na literatura^{5,6}. Estudo fitoquímico de *B. sericea* têm se restringido a análise qualitativa dos constituintes fixos do extrato etanólico das folhas, revelando a presença de taninos e flavanóides⁴. Como parte do estudo químico sistemático de plantas aromáticas que ocorrem em diferentes biomas de Pernambuco, o presente trabalho tem como objetivo investigar a composição química do OE da folha da *B. Sericea* que ocorre em Igarassu-PE, fragmento de Mata Atlântica.

Resultados e Discussão

Folhas de *B. Sericea* foram coletadas no fragmento de floresta ombrófila densa no Município de Igarassu, litora norte de Pernambuco. Uma excisata foi depositada no Herbário Prof^o Vasconcelos sobrinho sob o nº 49644. O OE foi obtido por hidrodestilação usando um aparelho do tipo Clevenger. O rendimento foi de 0,05%. O óleo foi analisado por CG/EM. Os compostos foram identificados pela comparação dos índices de retenção calculados⁷ com os disponíveis na literatura⁸. A análise permitiu a identificação de 42 compostos representando 90,6% do óleo. O perfil químico do óleo mostrou como classes químicas os sesquiterpeno (29,6%), monoterpene (12,6%) e bezenóide, sendo representado apenas pelo fenilpropanoide, apiol (56,1%). O constituinte principal do óleo foi o apiol, seguido do β -cariofileno

(7,3%) e piperitona (5,0%) (Figura 1). O único trabalho encontrado relatando a composição de voláteis de espécie do gênero *Byrsonima* foi à caracterização dos componentes voláteis do fruto de *B. crassifolia* L. Rich comercializados em Fortaleza-CE. Os componentes majoritários identificados nesse estudo foram: álcool (28,1%) seguido de hexanoato de etila (25,1%), hexanoato de metila (5,2%), ácido butanóico (5,1%) e ácido hexanoico (5,1%)⁹.

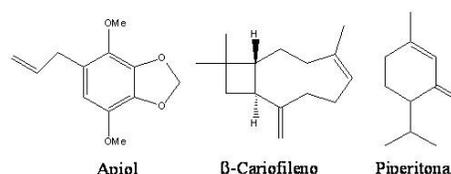


Figura 1. Constituintes principais do óleo de *B. sericea*.

Estes compostos, identificados no óleo essencial da folha de *B. sericea* são reportados pela primeira vez na espécie e no gênero *Byrsonima*.

Conclusões

Este estudo sugere a produção e acúmulo de óleos essenciais para a espécie *B. sericea*, um caminho biossintético de rota mista, via mevalonato e chiquimato.

Agradecimentos

Ao CNPq e FACEPE pela concessão da bolsa e pelo apoio financeiro.

¹Mabberley, D. J. *The Plant-Book. A portable dictionary of the higher plants.* Cambridge University Press. 4o ed. New York. **1993**. ²C.C. Mendes, F.G. Cruz, J.M. David, I.P. Nascimento, J.P. David, Quim. Nova. **1999**, 185, 22. ³Carli, C.B.A. et al., Z. Naturforsch. C, 2009, 64, 32. ⁴Rodrigues, P.A. Atividade gastroprotectora e antioxidante de extratos e constituintes químicos de *Byrsonima sericea* DC. e *Plectranthus grandis* Cramer (Willens). Tese de doutorado, Universidade Estadual do Ceará, Ceará, 2008, 147p. ⁵Boscolo, O. H. et al., Rev. Bras. Pl. Med. **2007**, 9,8. ⁶Silva, M.J.M. et al., Rev. Bras. Farm. **1971**, 52, 117. ⁷Van den Dool, H. and Kratz, P.D.J. *J. Chromatogr.*, **1963**, 11, 463. ⁸Adams, R.P., *Identification of essential oil components by gas chromatography/mass spectroscopy*, 4th ed. Allured Publishing Corporation, Illinois., 2007, 804p. ⁹Alves, G.L e Franco, M.R.B. *J. Chromatogr. A*, **2003**, 985, 301.