

# Monitoramento da qualidade de óleo essencial de *Piper aduncum* para a inserção de mercado

**Maurício Hygor Trindade Nascimento**

Orientador: Dr. Milton Hélio Lima da Silva

Do ponto de vista econômico, a rica flora da amazônia ainda é pouco explorada. Este aproveitamento é, em maior parte, utilizado na preparação de aromatizantes de roupas, banhos aromáticos ou fragrâncias regionais comumente comercializadas no ver-o-peso. O manejo e a domesticação de *Piper aduncum* (Piperaceae), rica em óleo essencial contendo dilapiol, potente inseticida, fungicida, larvicida, bactericida e moluscicida foi feita pelo Museu Goeldi na década de 90. No presente trabalho trabalho, realizou-se o estudo integrado de inserção de mercado e qualidade química do óleo essencial de *Piper aduncum*, fundamentado em informações sobre o manejo obtidas em estudos anteriores, na tentativa de disponibilizar o óleo para testes industriais. O material coletado foi destilado a partir de dois processos distintos (material fresco e seco), apenas diferindo entre si no fato de o segundo processo citado requerer um processo de secagem em estufa, que dura sete dias após o que o material foi moído e posteriormente destilado. Os resultados obtidos entre os dois processos são sensivelmente diferentes: no processo com material fresco, a porcentagem do óleo dilapiol foi de 1,3 %, com base livre de umidade igual à 70%; já no processo em que foi utilizado material seco em estufa, a porcentagem de óleo foi de 1,79%, apresentando uma base livre de umidade igual à 10%, justificando a diferença de rendimentos na utilização de processos aonde a amostra é seca. A destilação do óleo essencial em destilador de campo se deu no Departamento de Engenharia química e de Alimentos da UFPA, com rendimento que variou entre 2 a 2,5% de acordo com o peso da biomassa seca.

**Palavras-chave:** Plantas aromáticas, Óleos essenciais, Dilapiol.