

COMPARAÇÃO DAS ANÁLISES QUANTITATIVAS E QUALITATIVAS DOS ÓLEOS ESSENCIAS DE (*PIPER HISPIDINERVIUM* C.DC) DE ACORDO COM DIFERENTES TÉCNICAS DE SECAGEM

Glauber de Araújo Rocha (Bolsista de Iniciação Científica);
Raimunda Alves Pereira (Bolsista de Aperfeiçoamento ODA/MPEG);
Milton Hélio Lima da Silva (Pesquisador MPEG/CNPq)
e *José Guilherme Maia* (Pesquisador MPEG/CNPq)

A pesquisa regular com plantas aromáticas da Amazônia, propicia novas descobertas, e um melhor aproveitamento econômico e racional da flora amazônica, aumentando com isso o vasto conhecimento da sua biodiversidade. Dentro deste trabalho destacou-se uma espécie aromática pertencente a família Piperaceae, vulgarmente chamada de Pimenta longa (*Piper hispidinervium* C.DC), planta nativa da Amazônia, que apresenta uma alta percentagem de safrol, que é um precursor muito importante na indústria farmacêutica e de inseticidas. O presente trabalho investigou as diferentes técnicas de secagem, avaliando os resultados qualitativos e quantitativos nos óleos essências de pimenta longa. As plantas foram coletadas na Estação Experimental de Benfica/PA. E levadas ao laboratório do Campus do Museu Goeldi onde se desenvolve a parte laboratorial do experimento. As plantas foram postas para secar em estufa a 35 C, e em temperatura ambiente por um período de 24h; 48 e 72h. Foi detectado que a secagem mecânica apresenta um rendimento de óleo e um teor de safrol maior com uma umidade menor, em relação a secagem à temperatura ambiente. A extração foi feita por arraste à vapor com coação de águas condensadas. Na análise química dos óleos essenciais utilizou-se a técnica de cromatografia à gás. Os resultados obtidos dos tipos de secagem são viáveis, mas a secagem mecânica teve uma melhor eficiência na percentagem de safrol. Porém com essa secagem se torna mais despendioso financeiramente para o pequeno produtor dificultando a viabilidade econômica da cultura.