

METÓDO DE SECAGEM DE PIMENTA LONGA: USO DE APARELHO DE MICROONDAS

Glauber de Araújo Rocha

O Banco de Dados de Plantas Aromáticas da Amazônia, criado pelo Grupo de Fitoquímica do Departamento de Botânica, permitiu a seleção de uma espécie rica em safrol para o estabelecimento de um sistema de produção que leve à exploração comercial desta planta, o *Piper hispidivervium*, conhecida vulgarmente como pimenta longa. Trata-se de um arbusto de 2 metros de altura, rústico, de alta resistência e adaptabilidade, que poderá vir a ser o sucedâneo das espécies do ciclo vegetativo longo, exploradas na China para fornecimento de óleo essencial de safrol. O presente trabalho visa estabelecer o melhor tempo de secagem das folhas e galhos finos, para o beneficiamento por arraste a vapor (destilação). Previamente observou-se que é necessário que o material bruto tenha no máximo 30% de unidade para que o rendimento em óleo, no processo de destilação, seja economicamente assegurado no menor tempo possível. Utilizou-se um aparelho de microondas para secagem rápida do material bruto de pimenta longa, nos tempos de 5,10,15,20,25 e 30 minutos, com repetições e, em seguida, processou-se a hidrodestilação. Os resultados foram expressos em função do rendimento do óleo e da sua análise cromatográfica. Observou-se que este tipo de secagem, a nível comercial, pode ser utilizado sem prejuízo ao rendimento observado para a secagem à temperatura ambiente e à qualidade do óleo. Os resultados serão apresentados em tabelas, cromatogramas e gráficos.

Orientador: Prof. José Guilherme Soares Maia (DBO).

Bolsa PIBIC - 01.08.95 a 31.07.96.