



022

RENDIMENTO DA EXTRAÇÃO DE ÓLEOS ESSENCIAIS DE FRUTOS QUIROPTEROCÓRICOS MADUROS E IMATUROS¹

Fabio Roberto Caetano²

Maria Lucia Simeone³

Fabrcio Augusto Hansel³

Gledson Vigiano Bianconi⁴

Sandra Bos Mikich⁵

Os morcegos frugívoros interagem com diversas espécies vegetais, contribuindo significativamente para a dispersão de sementes e o processo de regeneração natural. Os gêneros *Carollia*, *Artibeus* e *Sturnira* se alimentam, preferencialmente, de frutos quiropterocóricos das famílias Piperaceae, Moraceae e Solanaceae, respectivamente. O presente trabalho tem como objetivo avaliar o rendimento da extração (isolamento) de óleos essenciais dos frutos maduros de representantes (gêneros *Piper*, *Ficus* e *Solanum*) dessas famílias, para utilização em pesquisas sobre o seu potencial de atração de morcegos dispersores de sementes para áreas degradadas – uma nova ferramenta para a conservação. As amostras de frutos, coletadas em 2005 e 2006, são provenientes do Parque Estadual Vila Rica do Espírito Santo, Município de Fênix, PR, um remanescente da Floresta Estacional Semidecidual. A extração dos óleos foi realizada na *Embrapa Florestas*, via destilação por arraste de vapor utilizando balão volumétrico de 2 L, manta elétrica e Clevenger, durante 4 horas. Passado esse tempo, o óleo foi extraído com éter etílico, seco com sulfato de sódio anidro e evaporado sob atmosfera de nitrogênio para a realização dos cálculos de rendimento e armazenamento em *freezer* (-10 °C). Entre março e outubro de 2006, foram realizadas 78 extrações de frutos maduros de quatro espécies, sendo: *Piper gaudichaudianum* (52 extrações), *P. hispidum* (21 extrações), *P. amalago* (2 extrações) e *Ficus insipida* (3 extrações), com rendimento médio de 0,031%, 0,032%, 0,044% e 0,010%, respectivamente. Além disso, foram feitas extrações de frutos imaturos de *P. gaudichaudianum* (3 extrações), *P. hispidum* (5 extrações), *P. amalago* (3 extrações), que apresentaram rendimentos médios de 0,067%, 0,042% e 0,051%, respectivamente. Esses resultados sugerem que os frutos imaturos apresentam um rendimento de óleos essenciais superior ao dos frutos maduros para uma mesma espécie, embora os compostos presentes devam diferir qualitativa e/ou quantitativamente. Os óleos extraídos estão sendo utilizados em testes de campo, mas parte das amostras está sendo conservada em *freezer* para a futura caracterização dos componentes via cromatografia gasosa acoplada a espectrometria de massas (GC-MS).

¹ Atividade componente do projeto “Desenvolvimento de técnicas naturais e de baixo custo para a recuperação da cobertura florestal de pequenas propriedades rurais” coordenado pela *Embrapa Florestas*

² Aluno do Curso de Química, Universidade Federal do Paraná

³ Analista da *Embrapa Florestas*

⁴ Pesquisador associado da Mülleriana: Sociedade Fritz Müller de Ciências Naturais

⁵ Pesquisadora da *Embrapa Florestas*, sbmikich@cnpf.embrapa.br