



---

## INFLUÊNCIA DA SECAGEM E DO TEMPO DE EXTRAÇÃO NO RENDIMENTO DE ÓLEO ESSENCIAL DE *Croton blanchetianus* Baill.

**Luma dos Passos Bispo**<sup>1</sup>; Uiliane Soares dos Santos<sup>1</sup>; Maziele Dias de Souza<sup>2</sup>, Ana Valéria Vieira de Souza<sup>3</sup>.

1. Biólogas, estudantes de pós-graduação, Universidade Estadual de Feira de Santana - BA, e-mail: luma.pb@hotmail.com
2. Graduanda em Biologia, Universidade Estadual de Pernambuco – PE.
3. Pesquisadora - Embrapa Semiárido, Petrolina-PE

**Introdução:** O marmeleiro (*Croton blanchetianus* Baill – Euphorbiaceae) é uma planta nativa do nordeste do Brasil, amplamente utilizada na medicina popular. Possui potencial terapêutico em virtude da presença de diversos metabólitos secundários como alcalóides, flavonóides e terpenóides. Os óleos essenciais de marmeleiro demonstram vasto potencial para ações farmacológicas, tornando-o possível fonte de matéria-prima para o desenvolvimento de novos medicamentos. **Objetivos:** Avaliar a influência da secagem e do tempo de extração das raspas do caule de marmeleiro, a fim de otimizar o rendimento do óleo essencial. **Métodos:** Raspas do caule foram coletadas em agosto de 2012, na comunidade Caiçara/Petrolina-PE. A extração do óleo essencial foi realizada no Laboratório de Biotecnologia da Embrapa Semiárido, utilizando 100 g da massa seca, por meio do método de hidrodestilação em extrator tipo Clevenger. Foram estabelecidos 12 tratamentos, com 4 tipos de secagem (temperatura ambiente, estufa a 30°, 40° e 50°C) e 3 horários de extração (2, 3 e 4 horas), com 4 repetições. Os dados obtidos foram submetidos à análise estatística utilizando-se o software SISVAR<sup>®</sup>, pelo teste de média de Skot Knott ( $\alpha$  5%). **Resultados:** O tempo de extração e a secagem influenciaram no rendimento do óleo essencial. Maior rendimento foi obtido quando as raspas foram secas em temperatura ambiente com tempo de extração de 4 horas (1,38 mL). Mas este valor não diferiu quando as raspas foram secas em estufa a 30°C e tempo de extração de 4 horas (1,18 mL) e estufa a 50°C e tempo de extração de 2 horas (1,02 mL). **Conclusão:** Para se obter maior rendimento de óleo essencial em raspas de *Croton blanchetianus* Baill, a melhor condição é secagem em temperatura ambiente com tempo de extração de 4 horas.

**Palavras-chave:** Marmeleiro, plantas medicinais, metabólitos secundários.