

OBTENÇÃO DE ÓLEO ESSENCIAL DO FRUTO DA *Campomanesia adamantium* EXTRAÍDO DE PARTES NÃO COMESTÍVEIS

Grace Kelly Mizuno Flozino^{1*}, Márcia Crestani Bin¹, Eliana Janet Sanjinez Argandoña¹

1. UFGD;

* Autor para contato: gracemizuno@gmail.com

A guavira (*Campomanesia adamantium*) é uma das espécies vegetais mais populares do cerrado brasileiro. Seus frutos fornecem polpa saborosa, adocicada e aromática, utilizada na elaboração de sucos e gelados comestíveis. Além da polpa, a casca e a semente exalam também o aroma característico do fruto, porém não são aproveitados. Esses resíduos possuem óleos voláteis, flavonoides, taninos e outros compostos fenólicos que podem aumentar os benefícios à saúde, pelas propriedades bioativas presentes. O objetivo do estudo foi extrair óleo essencial do subproduto da guavira por hidrodestilação. O subproduto, casca e a semente, do despulpamento do fruto foi desidratado a 50°C por 24 h. A porcentagem de subproduto obtido em relação ao fruto fresco foi determinada. O subproduto desidratado foi triturado e misturado, em um balão, com 1500mL de água destilada, o balão foi acoplado ao aparelho Clevenger, para extrair o óleo essencial do subproduto da guavira. O processo de extração do óleo volátil ocorreu a 100°C, mantendo-se em ebulição controlada durante o tempo de extração. O óleo essencial foi recolhido e transferido para tubos Eppendorf, revestidos com papel alumínio e armazenados, sob refrigeração, até o momento das análises. O rendimento de extração do óleo essencial foi realizado considerando a massa do fruto fresco e do subproduto, depois de extraída a polpa. A cor e a densidade absoluta do óleo essencial foram determinadas em colorímetro e picnômetro, respectivamente. Os resultados obtidos mostraram que o subproduto da extração da polpa (casca e semente) representa 64% do fruto fresco inteiro, que depois de desidratado (umidade de 10%), representa 16% da massa do fruto fresco. Em relação ao subproduto úmido, o produto seco representa 25%. O óleo essencial extraído durante 150 min forneceu rendimento de 0,35%, semelhante aos relatados na literatura. A densidade do óleo essencial de guavira foi de 1,0795 g/mL a 25°C. A densidade é uma propriedade física que indica se o óleo