

004

EXTRAÇÃO DE ÓLEO DE HORTELÃ DE UMA VARIEDADE REGIONAL NÃO IDENTIFICADA. *M Bala Cesaltina Bernardo de Silas, Leonardo Masotti (orient.)* (Departamento de Engenharia Química, Escola de Engenharia, UFRGS).

A obtenção de óleos essenciais é uma atividade industrial difundida em todo o mundo, os quais são amplamente utilizados em indústrias de cosméticos, farmacêuticas, higiene e limpeza entre outras. Existe de forma abundante e bastante disseminada na região da serra gaúcha uma espécie de hortelã conhecida pelos seus habitantes como hortelã pimenta. Coincidentemente, seu aspecto lembra muito a da mentha piperita (que também é conhecida como hortelã pimenta), apresentando, todavia, suas folhas uma pilosidade que a diferencia desta, segundo informações de professores de biologia da UFRGS. Tudo indica que a espécie analisada é um híbrido não catalogado. Este trabalho teve como objetivo explorar a viabilidade técnica e econômica da extração do óleo desta espécie de hortelã não identificada, mediante a técnica de extração por arraste a vapor, sendo que o equipamento utilizado foi elaborado, montado e operado no Departamento de Engenharia Química da Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Posteriormente também foi utilizado um extrator Clevenger para avaliação do rendimento teórico de óleo essencial desta espécie e também foi realizada uma análise cromatográfica do óleo extraído. O resultado obtido para o rendimento foi da ordem de 0,07%, sendo que a análise cromatográfica revelou que o óleo não possui mentol (2-Isopropil, 5- metil ciclo hexanol), comprovando, portanto, que a espécie analisada efetivamente não é mentha piperita. Em contrapartida, 32,84% da sua composição é constituída de óxido de piperitenona, podendo ser empregado para fins farmacêuticos como agente antivermífugo (amebicida e giardicida). (UFRGS/IC voluntária).