

251

ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DE ÓLEOS ESSENCIAIS DE ERVAS AROMÁTICAS CULTIVADAS NA REGIÃO SUL DO BRASIL. *Giovana Bergamini, Juliana Conrad dos Santos, Ana Cristina Atti dos Santos, Luciana Atti Serafini, Mirian Salvador (orient.)* (Departamento de Ciências

Biomédicas, Instituto de Biotecnologia, UCS).

Ervas aromáticas vem sendo cada vez mais utilizadas como aromatizantes e conservantes em alimentos e bebidas. No sul do Brasil, cultiva-se o alecrim (*Rosmarinus officinalis*), sálvia (*Sálvia officinalis* e *Salvia triloba*), louro (*Laurus nobilis*), tomilho (*Thymus vulgaris*) e manjeriço (*Ocimum basilicum*) com vistas a utilização na indústria alimentícia. Estas plantas produzem óleos essenciais ricos em mono e sesquiterpenos, estéres, álcoois, cetonas e fenóis, entre outros. Alguns destes compostos podem apresentar atividade antioxidante, importante na conservação dos alimentos e, eventualmente, na prevenção de várias doenças. Em vista disso, o objetivo deste trabalho foi avaliar a atividade antioxidante de óleos essenciais de plantas utilizadas tradicionalmente como condimentos no sul do Brasil. Foram coletadas amostras de alecrim, sálvia (2 espécies), louro, tomilho e manjeriço cultivadas sem adição de agrotóxicos. O material vegetal ainda fresco foi processado em usina piloto por arraste a vapor por 1, 5h para obtenção dos óleos essenciais. A composição química dos óleos foi analisada por cromatografia gasosa (GC) e espectrometria de massas (GC/MS) em coluna polar. A atividade antioxidante foi determinada pela capacidade de varredura do radical DPPH (1, 1-di-fenil-2-picrilhidrazil). Os resultados mostraram importante atividade antioxidante para os óleos de tomilho e manjeriço, este último sendo comparável a vitamina E. Os compostos majoritários encontrados no tomilho foram o timol (41, 71%) e o p-cimeno (31, 73%) e no manjeriço o linalol (45, 43%), eugenol (17, 19%) e estragol (11, 13%). Embora outros estudos sejam necessários, estes dados indicam a potencialidade de uso de óleos essenciais de condimentos como compostos antioxidantes.