



E0441

### **OBTENÇÃO DO LINALOL A PARTIR DO ÓLEO DE MANJERICÃO E ESTUDOS PARA A SÍNTESE DA TUBERINA**

Cintia Hansen Volpato (Bolsista SAE/UNICAMP) e Profa. Dra. Lúcia Helena Brito Baptistella (Orientadora), Instituto de Química - IQ, UNICAMP

Pesquisas revelam uma nova fonte natural de linalol, um monoterpene de ocorrência natural: o óleo extraído do manjericão (*Ocimum basilicum*). O esqueleto carbônico desse composto apresenta interessantes características para exploração sintética. Assim, o projeto trabalha com a utilização do linalol proveniente desta fonte sustentável como material de partida no preparo de um sistema tetraidrofurânico, que contém requisitos estruturais adequados para a síntese da tuberina, um alcalóide terpênico de interessante atividade antibiótica. Inicia-se pela purificação do óleo de manjericão por cromatografia em coluna, sendo que o linalol isolado pode chegar a 34% do óleo bruto. Segue-se então a ciclização, em busca da formação do sistema tetraidrofurânico. Após testes, os melhores resultados foram obtidos por reação com perácido, com obtenção do produto desejado em cerca de 81%. Passa-se então à acetilação da hidroxila terminal, feita por reação ativada por micro-ondas, método desenvolvido e estudado pelo grupo (rendimento de 94%). Prosseguem-se os estudos com a manipulação da olefina terminal do produto acetilado. O projeto como um todo se apresenta como uma alternativa viável de obtenção do linalol e interessante no que se refere a seu uso na síntese orgânica.

Linalol - Reação em microondas - Tuberina