

E350

HIDRODESTILAÇÃO E MICROEXTRAÇÃO EM FASE SÓLIDA (SPME) NA CARACTERIZAÇÃO DE VOLÁTEIS EM PLANTAS AROMÁTICAS

Claudine Clara Peyerl (Bolsista PIBIC/CNPq) e Prof. Dr. Fabio Augusto (Orientador), Instituto de Química - IQ, UNICAMP

Pesquisa em óleos essenciais é de grande interesse para diversos ramos industriais. Para a produção tradicional, foram desenvolvidas e testadas modificações do destilador de Clevenger. A nova metodologia foi aplicada a amostras de manjeriço. A técnica de microextração em fase sólida (SPME) também foi aplicada para a caracterização das mesmas amostras, estudando-se a variação do tempo e temperatura de extração. Foi feita a comparação dos analitos detectados no óleo produzido na hidrodestilação e pelo processo de SPME, através dos cromatogramas obtidos para ambas as técnicas, além dos perfis cromatográficos (GC – MS), com identificação dos compostos. Os estudos foram repetidos utilizando – se maracujá como amostra. Houve melhora na eficiência do sistema de hidrodestilação. Foi observado um comportamento crescente das áreas dos picos a medida em que o tempo de exposição da fibra é maior e a temperatura da extração também. A injeção direta de óleo gera uma maior quantidade de picos, com áreas também maiores. Porém, essa comparação tem de levar em conta as condições de cada técnica. SPME se mostrou uma técnica bastante prática e aplicável, além de extremamente mais rápida que a produção do óleo. Também requer muito menos amostra.

Hidrodestilação - Microextração em Fase Sólida (SPME) - Caracterização de Voláteis