



T1195

OTIMIZAÇÃO DA PURIFICAÇÃO DO METILCHAVICOL A PARTIR DO ÓLEO ESSENCIAL DE MANJERICÃO

Claudio Daniel Carmona (Bolsista FAPESP), Patricia Fazzio Martins (Co-orientadora) e Profa. Dra. Maria Regina Wolf Maciel (Orientadora), Faculdade de Engenharia Química - FEQ, UNICAMP

Uma das preocupações que envolvem o processamento de substâncias naturais é a de preservar os ingredientes ativos encontrados no material de origem. O objetivo deste trabalho foi avaliar o desempenho de um evaporador de caminho curto para a concentração de metilchavicol a partir do óleo essencial de manjeriço e otimizar as suas condições operacionais. O metilchavicol é um ingrediente natural aromático presente em diversos vegetais, como o manjeriço, a erva-doce e o estragão, e sua maior aplicação se encontra na indústria alimentícia como agente flavorizante. Além disso, o metilchavicol é a matéria prima para produção de trans-anetol, que é um valioso produto utilizado na perfumaria e constitui-se um intermediário para a síntese de outras substâncias. A avaliação foi realizada através de um planejamento experimental utilizando a metodologia de superfície de resposta. As composições de produto foram determinadas por meio de cromatografia gasosa. Os resultados mostraram que é possível aumentar a concentração de metilchavicol a partir do óleo essencial de manjeriço. A análise do processo revelou que um modelo quadrático é adequado para descrever a concentração de metilchavicol e que a temperatura do evaporador foi a única variável estatisticamente significativa nas respostas.

Evaporação de caminho curto - Metilchavicol - Óleo essencial de manjeriço