



E0526

ÁCIDOS E DIACILGLICERÓIS EM ÓLEOS FLORAIS DE ONCIDINAE, MALPIGHIACEAE E SCROPHULARIACEAE

Giédre Marson (Bolsista PIBIC/CNPq), Muhammad Haleem e Profa. Dra. Anita Jocelyne Marsaioli (Orientadora), Instituto de Química - IQ, UNICAMP

Os óleos florais são definidos como lipídeos não voláteis produzidos por elaióforos, denominação esta dada por Vogel. Os principais insetos responsáveis pela coleta destes óleos são abelhas da família *Anthophoridae*, que os utilizam para o provisionamento de suas células de cria. Neste trabalho foi avaliada a ocorrência de ácidos e diacilgliceróis em óleos florais em espécies de plantas das famílias *Orchidaceae* e *Malpighiaceae*. A incorporação de acetato marcado em C-2 no composto oncinol, um dos componentes do óleo floral da orquídea *Oncidium sp*, também foi avaliada sendo observada a incorporação. Através das análises de espécies de *Malpighiaceae* do cerrado, foi verificado que os ácidos graxos 3,9 substituídos predominam no gênero *Banisteriopsis* e os com substituição 3,7 no gênero *Byrsonima*. As análises dos óleos foram feitas por cromatografia gasosa acoplada à espectrometria de massas e espectrometria de massas sequencial com ESI-LTQ-Orbitrap.

Óleo floral - Diacilgliceróis - Ácido graxo