

SILVA TMP; KANO C; CHAVES FCM; OLIVEIRA MR de; CHAGAS EC. 2016. Teor de óleo essencial em folhas de hortelã-pimenta em função de períodos de secagem. In: CONGRESSO BRASILEIRO DE OLERICULTURA, 54. Anais... Recife: ABH.

1 Teor de óleo essencial em folhas de hortelã-pimenta em função de
2 períodos de secagem

3 **Thiago Moraes P Silva¹; Cristiani Kano¹; Francisco Célio M Chaves¹; Marcelo R**
4 **de Oliveira¹; Edsandra C Chagas¹**

5 ¹EMBRAPA - Embrapa Amazônia Ocidental. Rodovia AM-10, Km 29, 69010-970, Manaus - AM,
6 tmoraes121@gmail.com, cristiani.kano@embrapa.br, celio.chaves@embrapa.br,
7 marcelo.roseo@embrapa.br, edsandra.chagas@embrapa.br
8

9 **RESUMO**

10 Fatores como a idade e estágio de desenvolvimento da planta, luminosidade,
11 temperatura, pluviosidade, nutrição da planta, localização geográfica, época e horário de
12 colheita e os procedimentos realizados após a colheita como o método da secagem e de
13 armazenamento podem influenciar a composição dos óleos essenciais. Com isso, o
14 objetivo desse trabalho foi avaliar a influência do período de secagem de folhas de
15 hortelã-pimenta (*Mentha x piperita* L.) no teor de óleo essencial. O experimento foi
16 conduzido no Setor de Plantas Medicinais e Hortaliças da Embrapa Amazônia
17 Ocidental, localizada em Manaus, AM. O delineamento experimental utilizado foi
18 inteiramente casualizado com cinco repetições e cinco tratamentos (0; 2; 4; 6 e 8 dias
19 após o corte). Cada parcela foi composta por 400 g de folhas frescas espalhadas numa
20 camada de três cm de altura, 40 cm de comprimento e 36 cm de largura em uma
21 bancada, localizada à sombra em um galpão aberto, revestida com sombrite para
22 permitir ventilação natural. A cada dois dias (do zero ao oitavo dia), parte das amostras
23 de folhas foram recolhidas para avaliar o teor de umidade (após secagem em estufa de
24 circulação forçada de ar a 65°C) e o teor de óleo essencial pelo processo de
25 hidrodestilação em aparelho tipo Clevenger. Os dados obtidos foram submetidos à
26 análise de variância e regressão. Os teores de óleo essencial e umidade ajustaram-se ao
27 modelo linear, com maior teor de óleo essencial (0,99%) e menor teor de umidade
28 (10,4%) obtido no oitavo dia após o corte. Conclui-se que o período de secagem
29 influenciou a teor de óleo essencial em folhas de hortelã-pimenta.

30 **PALAVRAS-CHAVE:** *Mentha x piperita* L., planta medicinal, pós-colheita

31 **REFERÊNCIAS**

- 32 SANTOS MRA dos; INNECCO R. 2003. Influência de períodos de secagem de folhas
33 no óleo essencial de erva-cidreira (quimiotipo limoneno-carvona). *Revista Ciência*
34 *Agrônômica*, 34, n.1: 5-11.
35 DABAGUE ICM; DESCHAMPS C; MÓGOR AF; SCHEER AP; CÔCCO L. 2011.
36 Teor e composição de óleo essencial de rizomas de gengibre (*Zingiber officinale*
37 Roscoe) após diferentes períodos de secagem. *Revista Brasileira de Plantas*
38 *Medicinais*, 13, n.1: 79-84.