

PN-187

Óleo essencial de frutos de *Piper gaudichaudianum* obtido via aeração e hidrodestilação

Beatriz Helena L.Noronha Sales Maia^{*1}(PQ), Sirlei Dias Teixeira²(PQ), Sandra Bos Mikich³ (PQ), Francisco de Assis Marques¹ (PQ).
noronha@ufpr.br

1- Departamento de Química – Univ.Federal do Paraná (UFPR) C.P.19081, Cep 81531-990. Curitiba PR, 2- FÁCIPAL – Palmas - PR.3- EMBRAPA – Florestas.

Palavras Chave: *Piper gaudichaudianum*, ecologia química, óleo essencial.

Resumo: O morcego *Carollia perspicillata* é considerado recompositor de ambientes devastados. Alimenta-se de frutos maduros de *Piper*, defeca durante o voo, provocando uma chuva diferenciada de sementes. Tem o olfato bem desenvolvido, sendo atraído ao fruto maduro via óleo essencial. A análise química do óleo essencial obtido via aeração e hidrodestilação dos frutos imaturos e maduros de *Piper gaudichaudianum*, demonstra diferenças tanto em termos de componentes como de concentrações destes. Estas diferenças, evidenciam a complexidade envolvida na comunicação química entre os morcegos e frutos maduros de *Piper*.