



Influência da colheita, secagem e destilação sobre o rendimento do óleo essencial de *Ocimum gratissimum* L.

Lorena Barbosa de Souza¹, Flávio Araújo Pimentel², Rita de Cássia Alves Pereira², Ynayara Colares de Lima², Evellyn de Oliveira Ribeiro Lima³.

¹Universidade Federal do Ceará - Av. Mister Hull, s/n - Pici - Fortaleza/CE
Fone: (85) 3366 9500, e-mail: lorenabsouza@yahoo.com.br; ²Embrapa Agroindústria Tropical; ³Universidade Estadual do Ceará

O consumo de plantas medicinais tanto por parte da população mais carente como pelas indústrias de fitoterápicos vem crescendo a cada ano. Dentre as espécies recomendadas pelo Sistema Único de Saúde (SUS) encontra-se a *Ocimum gratissimum*, conhecida popularmente como “alfavaca-cravo” e considerada como importante produtora de óleo essencial com propriedades antigripal, carminativas, sudoríferas e diuréticas. No entanto, a produção desta essência pode estar associada a diversos fatores, tais como condições ambientais e de processamento da matéria-prima. Com base nestes aspectos, este trabalho teve como objetivos, avaliar as influências do horário de colheita (8:00 e 13:00 horas), secagem (a 40°C por 0, 24 e 48 horas) e de hidrodestilação (tempo: 1, 2, 3 e 4 horas) das folhas de *O. gratissimum* sobre o rendimento do óleo essencial. Os resultados mostraram que o maior rendimento do óleo essencial (3,19%) foi obtido da matéria-prima seca (48 horas) coletada no horário das 13:00 hs e submetida a 3 horas de hidrodestilação.

Palavras-chave: Medicinal, alfavaca-cravo, essência, hidrodestilação.

Órgãos financiadores: Banco do Nordeste do Brasil, Funcap e Embrapa Agroindústria Tropical.