

Teor e caracterização química do óleo essencial de hortelã-pimenta nas condições climáticas de Manaus – AM.

Ana Carolina Souza Chagas^{1(PQ)}, Francisco Celio Maia Chaves^{2(PQ)}, Andressa Moreira de Souza^{3(TC)},
Humberto R. Bizzo^{4(PQ)}, Suelen C. de Sousa Lima^{(5)(IC)}, Aldenora C. Silva^{(5)(IC)}

¹Embrapa Pecuária Sudeste, Rod. Washington Luiz, km 234 - Caixa Postal 339, 13560-970, São Carlos, SP, ²Embrapa Amazônia Ocidental, Manaus – AM, ^{3,4}Embrapa Agroindústria de Alimentos, Rio de Janeiro – RJ. ⁵Embrapa Amazônia Ocidental, Manaus – AM.

Palavras Chave: *Mentha piperita* L., óleo essencial, mentol, Amazônia.

Introdução

O gênero *Mentha* compreende cerca de 25 espécies diferentes de hortelãs e correlatas, que pertencem à família *Labiatae*. Destacam-se pelo uso culinário e de chás medicinais sendo bastante conhecidos principalmente pelo seu sabor característico e aroma refrescante. Todas as plantas são perenes, de crescimento rápido e fácil, com caules violáceos, ramificados; folhas opostas, serradas e cor verde escura; flores lilases ou azuladas, dispostas em espigas terminais; frutos tipo aquênio. Dentre as mais populares destacam-se: a hortelã-verde (*Mentha viridis*); o mentrasto (*Mentha rotundifolia*); a menta-do-levante (*Mentha citrata*); a *Mentha crispata*; *Mentha arvensis*, rica em mentol e a hortelã-pimenta (*Mentha piperita*) que é a mais famosa e refrescante das hortelãs. O cultivo deve ser em solos férteis, bem drenados, com boa disponibilidade de água, drenados e ricos em matéria orgânica. O pH deve estar entre 6,0 e 7,0, para favorecer disponibilidade de nutrientes. É uma espécie cultivada em todo o país, embora seja exótica, mas se adaptou bem as condições climáticas. O objetivo deste trabalho foi verificar a composição química de hortelã-pimenta nas condições climáticas de Manaus – AM.

Resultados e Discussão

O cultivo foi conduzido no primeiro semestre de 2009, no Setor de Plantas Medicinais, da Embrapa Amazônia Ocidental, Km 29, AM 010 (Manaus – Itacoatiara). Estacas da parte aérea foram plantadas em bandejas contendo substrato comercial, onde permaneceram por 40 dias em condições de viveiro com sombrite a 50% de sombreamento. Após esse período, as mudas foram plantadas em canteiros adubados com esterco bovino curtido na dose de com 5 kg. m⁻², utilizando o espaçamento de 0,5 m x 0,3 m. As plantas permaneceram no campo por 90 dias, sendo em seguida cortadas ao nível do solo e enviadas para o laboratório, onde fez-se a extração do óleo essencial em aparelho Tipo Clevenger, usando-se 2 amostras de 100,0 g de folhas frescas. Na extração usou-se toda a parte aérea (caules e folhas), sendo o rendimento de óleo essencial expresso em base seca. O resultado do rendimento de óleo essencial foi de 1,1 %. Os constituintes majoritários (identificados através de Cromatografia Gasosa com Espectrômetro de Massas) do óleo essencial foram: mentol – 27,5 %, mentofurano – 22,5 %, pulegona – 12,8 %, acetato de mentila –

12,5 % e mentona – 11,0 % (Tabela 1). Acima de 1,0 % ainda foram identificados limoneno, com 3,5; 1,8-cineol, com 2,1; beta-pineno, com 1,3 e 4-terpineol, com 1,1 %. Em estudo realizado nas condições de São Paulo, onde as médias de temperaturas são bem menores do que em Manaus – AM, Valmorbidia *et al.* (2006) encontraram no óleo essencial desta espécie, cultivada em condições de hidroponia, os seguintes constituintes majoritários: mentol, mentona, mentofurano, 1,8-cineol, pulegona e acetato de mentila.

Tabela 1. Composição química do óleo essencial de hortelã-pimenta (*Mentha piperita* L.), nas condições de Manaus – AM, 2009.

Constituintes	(%)	IR
Mentol	27,5	1177
Mentofurano	22,5	1167
Pulegona	12,8	1241
Acetato de metila	12,5	1294
Mentona	11,0	1156

Conclusões

Nas condições climáticas de Manaus – AM, a hortelã-pimenta apresentou rendimento de 1,1 % no seu óleo essencial, tendo mentol, mentofurano, pulegona, acetato de mentila e mentona, como os constituintes majoritários.

Agradecimentos

Ao convenio FINEP/FAPEAM/FDB No. 01.06.0380.00 - CTIAFAM.

Martins, ER. In: Ming, LC. Coord. Plantas medicinais, aromaticas e condimentares: avanços na pesquisa agronomica. Universidade Estadual Paulista, 1998, 2, 97-125.

Valmorbidia J, Boaro CSF, Marques MOM, Ferri AF. Rev. Bras. Plant. Medicinais, 2006, 8, 56-61.

