

# Mostra Científica da Farmácia

## ESTUDO DA VARIAÇÃO CICADIANA DO ÓLEO ESSENCIAL DE ALECRIM PIMENTA (*Lippia sidoides Cham*)

Antonio Gildenberg Queiroz Saraiva<sup>1</sup>; Davi da Silva Lima Silvestre<sup>1</sup>; Manoel Patrick da Silva Cavalcante<sup>1</sup>; Rogério Nunes dos Santos<sup>2</sup>; Roberto Lima de Albuquerque<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Discente do Curso de Farmácia do Centro Universitário Católica de Quixadá

<sup>2</sup>Docente do Curso de Farmácia do Centro Universitário Católica de Quixadá

Várias espécies de plantas com efeitos medicinais apresentam importância clínica e são comumente aplicadas em tratamentos ou utilizadas em processos químicos para obtenção de fármacos e excipientes. Dentre essas plantas uma que tem considerável destaque é a *Lippia sidoides Cham.*, verbenaceae, mais conhecida como Alecrim Pimenta, um arbusto pertencente a região nordeste, de caule frágil e folhas aromáticas. Popularmente utilizada como condimento na gastronomia e no tratamento de feridas, tendo ainda ações cientificamente comprovadas como antisséptico, anti-inflamatório e cicatrizante. Além disso, o alecrim pimenta é uma planta aromática possuidora de óleo essencial que é um produto obtido do metabolismo secundário da planta, e que pode ser extraído através de diferentes técnicas. Diante das diversas atividades medicinais citadas anteriormente, das aplicações e do interesse industrial deste óleo essencial, como por exemplo, a produção de fármacos, foi notada a necessidade de se estudar o ciclo circadiano desta planta, avaliando o efeito do horário de corte sobre o rendimento do óleo essencial e variação na concentração de seus constituintes principais, o timol e carvacrol. As amostras da planta serão obtidas do horto da Faculdade Católica Rainha do Sertão e o óleo será extraído por meio de um sistema adaptado de hidrodestilação, constituído por balão de três vias, condensador, balão de fundo redondo e kitazato, no laboratório de Físico-Química. Serão determinados neste trabalho os horários da colheita de *lippia sidoides* em que se pode obter a maior quantidade possível de óleo essencial, em seguida as concentrações dos componentes encontrados de acordo com cada horário pré-estabelecido (8,10,13 e 16 horas) serão comparadas. Para isso se farão necessárias análises através de cromatografia gasosa acoplada a espectros de massa, cedidas pelo PADETEC (Parque Tecnológico da UFC). Por fim o estudo ainda verificará a existência da possível relação entre o horário e época da colheita do alecrim pimenta com sua taxa de produção dos componentes principais do óleo essencial, encontrados em cada horário de colheita, aqui estabelecidos.

**Palavras-chave:** Óleo Essencial. Alecrim Pimenta. Cromatografia Gasosa.