



XVI congresso interno de iniciação científica

Ginásio Multidisciplinar da Unicamp
24 a 25 de setembro de 2008



T0905

COMPARAÇÃO DE DIFERENTES MÉTODOS PARA OBTENÇÃO DE EXTRATOS DE MATRICARIA RECUTITA E ROSMARIUNUS OFFICINALIS

Flávia Perazolli Picolli (Bolsista PIBIC/CNPq), Profa. Dra. Patrícia Franco Leal (Co-orientadora) e Profa. Dra. Maria Ângela de Almeida Meireles (Orientadora), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

Os extratos vegetais que possuem compostos bioativos e funcionais provenientes de fontes naturais têm ampla aplicação na indústria alimentícia, farmacêutica e de cosméticos. São atribuídas ao extrato de flores da Camomila (*Matricaria chamomilla*) atividades antiinflamatória e antisséptica. Os principais compostos presentes no extrato de camomila são azuleno, camazuleno e alfa-bisabolol. O extrato obtido a partir das folhas da alecrim (*Rosmarinus officinalis*) possui atividade antioxidante e dentre os compostos presentes estão o ácido carnosólico e o ácido rosmarínico. Diante da grande importância dos extratos vegetais, este projeto teve por objetivo estudar diferentes técnicas de extração (à quente e à frio) e compará-las em relação rendimento, tempo de ciclo e composição química dos extratos. O solvente selecionado para realização das extrações foi o etanol por ser considerado GRAS (seguro à saúde) na proporção sólido:solvente de 1:30 para a camomila e 1:10 para o alecrim. As cinéticas foram realizadas com o sistema mantido em operação por 10, 20, 40, 60, 80, 100 e 120 min. O rendimento máximo para alecrim através da extração soxhlet foi de 18,22% e para a camomila foi de 17,93%, ambos com 100 min de extração. Para o método LPSE, o rendimento máximo da camomila foi 4,47% com tempo de ciclo de 100 min.

Extração - *Matricaria recutita* - *Rosmarinus officinalis*