



XVI congresso interno de iniciação científica

Ginásio Multidisciplinar da Unicamp
24 a 25 de setembro de 2008



T0907

COMPARAÇÃO DE EXTRATOS VEGETAIS OBTIDOS POR DIFERENTES TÉCNICAS DE EXTRAÇÃO

Talyta Santos Almeida (Bolsista SAE/UNICAMP), 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 de plantas aromáticas, condimentares e medicinais possuem várias atividades biológicas que os tornam convenientes para as indústrias de alimentos, cosméticos e química fina. Diante deste panorama, o estudo do processo de extração tem de grande interesse (rendimento, qualidade do extrato, custo de produção). Neste trabalho os extratos de *Foeniculum vulgare* (funcho) e *Pimpinella anisum* (erva-doce) foram obtidos por extração com solvente orgânico classificado como GRAS (seguro para a saúde) (etanol) na proporção sólido:solvente igual a 1:10 (m/m) pelos métodos de centrifugação, extração a baixa pressão (LPSE), soxhlet e ultrassom (UAE). Os tempos de ciclo de extração variaram de 2 a 120 min. A composição química da fração volátil dos extratos foi analisada por cromatografia gasosa com detector por ionização em chamas (CG-DIC) e os compostos marcadores foram quantificados através da comparação com padrões químicos. A fração não-volátil foi fracionada através de cromatografia em camada delgada (CCD) para verificar a presença de flavonóides. Os maiores rendimentos de extração obtidos foram para os tempos de 120 min para LPSE de funcho não-móido (0,95%, b.s.), 120 min para LPSE de erva-doce móida (12,71%, b.s.), 80 min para soxhlet de funcho móido (17,73%, b.s.) e erva-doce móida (23,33%, b.s.), 100 min para UAE de funcho móido (13,33%, b.s.) e 60 min para UAE de erva-doce móida (16,42%, b.s.).

Extração - Erva-doce - Funcho