

# ANÁLISE FITOQUÍMICA DO ÓLEO DE PEQUI DO NORDESTE (CARYOCAR CORIACEUM WITTM)

XXXVII Encontro de Iniciação Científica

Lucas Oliveira Lima, ANA LETÍCIA DE FREITAS BESERRA, CHRISTIANE MARIA MOREIRA SOARES, MARY ANNE MEDEIROS BANDEIRA, Mary Anne Medeiros Bandeira

O pequi, Caryocaraceae, é uma árvore do gênero Caryocar com cerca de 20 espécies diferentes, sendo Caryocar coriaceum Wittm a espécie que ocorre na Região do Cariri (CE), onde é abundante na Chapada do Araripe. Além da sua importância na alimentação, o óleo de pequi é bastante utilizado na medicina popular adicionado ao mel de abelha contra gripes, bronquites e tuberculose pulmonar e em fricções locais como antirreumático e estimulante muscular. O objetivo deste estudo foi realizar a análise fitoquímica do óleo de pequi visando o seu aproveitamento como fitomedicamento. Foram removidas as sementes dos frutos de pequi frescos (Exsicata - Nº43163). O óleo do pequi foi obtido a frio através de maceração em hexano, durante sete dias. Após filtração e evaporação do solvente este foi submetido a saponificação com KOH. Em seguida separou-se os constituintes insaponificáveis através de extração com éter. A água de lavagem foi acidificada, extraiu-se os ácidos graxos com éter, e foram metilados com diazometano. A análise dos ésteres metílicos foi feita por cromatografia gás-líquido usando a coluna DB-5-Dimetilpolissiloxano-30mx0.25mm id-film 0.1 acoplada à espectrometria de massas e a um analisador de dados. A identificação foi com os Índices de Retenção de Kovats como pré-seleção e interpretação dos espectros de massas. As confirmações foram feitas através de comparação visual das fragmentações m/z com a literatura. Os constituintes insaponificáveis foram submetidos à abordagem fitoquímica segundo técnicas farmacognósticas. Detectou-se a os ácidos graxos dos seus ésteres metílicos: ácido palmítico (27,87%); ácido oleico (65,71%); ácido mirístico (0,58%); ácido linoleico (3,75%); ácido linolênico (1,22%), o percentual de 0,87% não foi identificado. A abordagem fitoquímica mostrou a presença de carotenóides, esteróides e fenóis livres. Os resultados comprovaram os da literatura, a metodologia aplicada à frio, conduziu a detecção de um maior teor dos ácidos palmítico e oleico.

Palavras-chave: Pequi. Pequizeiro. Óleo de Pequi. Fitoquímica.