

## **Determinação de Ácido Carnósico em Diferentes Quimiotipos de *Rosmarinus officinalis* e em Extrato Metanólico após Separação da Clorofila**

Cíntia Pereira Miolla (BIC-UCS), Juarez C. Rech, Adriana Escalona Gower (orientadora) - [cintiामीolla@gmail.com](mailto:cintiामीolla@gmail.com)

Diversos vegetais apresentam na sua composição química moléculas com alta atividade antioxidante e antirradicais livres, que podem ser utilizadas em substituição aos antioxidantes sintéticos na conservação de alimentos. Uma das espécies vegetais que possui esta propriedade é o *Rosmarinus officinalis* L (alecrim), no qual, aproximadamente 90%, da atividade antioxidante podem ser atribuídas ao ácido carnósico seu derivado carnosol. Um dos principais problemas na utilização do alecrim como conservante de alimentos é a presença de óleo essencial e clorofila na sua composição, que podem alterar as características organolépticas dos alimentos. Este trabalho teve como objetivo quantificar o ácido carnósico em extrato hexânico obtido a partir do resíduo sólido de diferentes quimiotipos de alecrim (T1, T3, T10, T11, T12, T14), após a remoção do óleo essencial, e também avaliar a presença deste composto em extrato metanólico do resíduo sólido da hidrodestilação, após a remoção de clorofila. A extração do óleo essencial foi realizada por hidrodestilação, em 2h. O resíduo sólido foi submetido à extração em soxhlet com hexano, por 24h, e também a uma maceração com metanol a 70%. A separação da clorofila foi realizada a partir do extrato metanólico, adicionado de carvão ativo e filtrado com sílica. Foram realizadas análises por cromatografia líquida de alta eficiência (CLAE) para avaliar e quantificar o ácido carnósico nos extratos. A análise quali-quantitativa por CLAE demonstrou que o quimiotipo T12 foi o que apresentou maior concentração (ug/mL) de ácido carnósico, e que após a remoção da clorofila, houve redução de 4,579ug/mL para 4ug/mL do composto. Com a realização deste trabalho pôde-se concluir que o teor de ácido carnósico varia de acordo com o quimiotipo utilizado e que a técnica de filtração sob carvão ativo permite a remoção da clorofila.

Palavras-chave: Ácido Carnósico, *Rosmarinus officinalis*, CLAE.

Apoio: UCS, Rech & Matté Ltda.

XVII Encontro de Jovens Pesquisadores – Setembro de 2009  
Pró-Reitoria de Pós-Graduação e Pesquisa  
Universidade de Caxias do Sul