



EXTRAÇÃO DO ÓLEO ESSENCIAL E DETERMINAÇÃO DO PERFIL CROMATOGRÁFICO POR CROMATOGRAFIA EM CAMADA DELGADA (CCD) DOS FRUTOS DE SPONDIAS MOMBIN L.

NATÁLIA CORREIA STOKO; SUZANA FERREIRA ALVES; ALINE DE OLIVEIRA BERNADES; ISAQUE SOUSA PRADO
nathycorreiaastoko@hotmail.com

Objetivo: Obter o óleo essencial dos frutos de Spondias mombin e verificar o perfil cromatográfico por Cromatografia em Camada Delgada. **Método:** O fruto foi adquirido no Emater no campus II da UFG, e levado ao laboratório de pesquisa e estudo de produtos naturais na área V da PUC GO. No laboratório foi separado a polpa das sementes e conservada em frizer a -20°C . Aproximadamente 101,375 g da polpa foram pesadas e transferida para balão de fundo redondo e acrescido 500 ml de água seguindo a extração em aparato de Clevenger. O tempo de extração foi 4 horas e o perfil cromatográfico foi verificado por cromatografia em camada delgada, empregando fase móvel de Clorofórmio, Éter Etílico e Ac. Acético Glacial, na proporção 6:4:1, respectivamente. Após a extração o óleo foi acondicionado frasco âmbar e mantido sob refrigeração. **Resultados:** No processo de extração, obteve-se 0,05 ml de óleo o que corresponde a um rendimento de 0,05% (p/v). O perfil cromatográfico revelou a presença de 3 bandas, uma de coloração amarela ($R_f=0,9$), uma de coloração violeta ($R_f=0,95$) e uma terceira de coloração violeta azulada ($R_f= 0,97$). Por empregar como revelador vanilina sulfúrica a 1% as colorações observadas para as bandas são indicativas de compostos terpenoides. **Conclusão:** Esse estudo permitiu evidenciar a presença de compostos terpenoides no óleo essencial dos frutos de Spondias mombin, contribuindo com informações para a caracterização do óleo essencial desses frutos.

Palavras-chave: Óleo Essencial. Compostos Terpenoides. Cromatografia Em Camada Delgada(CCD)