

PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS DA ESPÉCIE EUGENIA INVOLUCRATA DC. VISANDO A EXTRAÇÃO DE ÓLEOS ESSENCIAIS

Renata Leite Ivankio

Universidade La Salle

Profa. Janice Botelho Souza Hamm (Co-orientador)

Profa. Fernanda Siqueira Souza (Orientador)

Óleos essenciais são compostos aromáticos voláteis extraídos de plantas e possuem diversas aplicações, tanto na indústria de alimentos, cosméticos e farmacêutica. Estes óleos podem ser extraídos de diferentes formas e de diferentes partes da planta podendo obter, assim, composições químicas diferentes. A *Eugenia Involucrata DC.*, conhecida popularmente como Cerejeira do Rio Grande, muito presente na região Sul do Brasil, possui um grande potencial antioxidante e antimicrobiano e vem sendo estudada para diversos fins farmacêuticos. As folhas desta planta tem sido alvo de pesquisas relacionadas à extração de óleos essenciais, no entanto, a polpa, e principalmente a casca, cujo vermelho intenso é sinal de altos teores fenólicos, também apresentam taxas significativas de terpenos, ou mais especificamente, sesquiterpenos, sendo assim, teoricamente possível de se obter óleo essencial do fruto em questão. Neste contexto, o presente trabalho tem como objetivo realizar um mapeamento na literatura sobre estudos relacionados à *Eugenia Involucrata DC.*, as especificações físico químicas da fruta, visando avaliar a viabilidade desta na produção do óleo essencial do fruto (casca, sementes, polpa), comparando suas características entre diferentes amostras. Para o desenvolvimento deste trabalho foi realizada uma pesquisa através das plataformas Researchgate e Scielo, considerando somente os artigos publicados nos anos de 1991 à 2017. Para a busca dos artigos, foram utilizadas as seguintes palavras-chave: *Eugenia Involucrata DC./ Eugenia Involucrata DC. Essential oils.* Ressalta-se que o presente trabalho ainda se encontra em desenvolvimento e os resultados desta pesquisa serão apresentados em outubro para exposição no congresso.