

220

**ESTUDO DA QUALIDADE DE AMOSTRAS COMERCIAIS DE ÓLEO DE ALECRIM (*Rosmarinus officinalis* L.).** Fabiana Zattera<sup>1</sup>, Fabiana Agostini<sup>1</sup>, Márcia R. Pansera<sup>1</sup>, Ana C. Atti dos Santos<sup>1,2</sup>, Luciana Atti Serafin<sup>1,3</sup> (<sup>1</sup>Instituto de Biotecnologia; <sup>2</sup>DECEN; <sup>3</sup>DEFQ; Universidade de Caxias do Sul).

O óleo de alecrim é destilado das flores, folhas e ramos de *Rosmarinus officinalis* L. que pertence a família das Lamiaceae. Na composição química deste óleo essencial encontramos principalmente compostos terpênicos sendo utilizado por suas propriedades tônicas e excitantes, como estimulante do couro cabeludo e antiparasitário. O óleo é um líquido incolor ou amarelado com cheiro próprio, canforado, mas lembrando o cineol, seu aroma é mais ou menos agradável. Em vista das características do óleo essencial de alecrim, este trabalho teve como objetivo identificar a pureza de sete amostras comerciais do óleo essencial. Para caracterização do óleo essencial e determinação de índices de pureza foram realizadas análises químicas de cromatografia gasosa e cromatografia gasosa acoplada a espectrometria de massas e análises físico-químicas de densidade, viscosidade, índice de refração, desvio polarimétrico, solubilidade em etanol diluído, resíduo de evaporação e ponto de ebulição de amostras comerciais de óleo essencial de alecrim sendo as mesmas comparadas a uma amostra produzida no Instituto de Biotecnologia da Universidade de Caxias do Sul. Os resultados obtidos demonstraram que algumas amostras comerciais apresentam adulterações, evidenciadas principalmente pelos desvios obtidos em termos da composição química, viscosidade e resíduo de evaporação. (PIBIC/UCS)