

**OBTENÇÃO E QUANTIFICAÇÃO DE ÓLEOS ESSENCIAIS DE *Thymus vulgaris* E *Ocimum gratissimum* PELOS MÉTODOS DE EXTRAÇÃO POR ARRASTE A VAPOR E HIDRODESTILAÇÃO DE BANCADA**

**Marcos Nopper Alves, Caio Albuquerque, Benício Pereira Júnior, Aline Cristina Rabonato**

UNICAMP/Centro Pluridisciplinar de Pesquisas Químicas, Biológicas e Agrícolas – CPQBA  
e-mail: [mnopper@cpqba.unicamp.br](mailto:mnopper@cpqba.unicamp.br)

**RESUMO:** O *Ocimum gratissimum* L., conhecido popularmente por alfavacão, pertence à família Lamiaceae. Possui propriedades antifúngica, antibacteriana, antidiarréica, hipoglicemiante e antiinflamatória. A composição do óleo essencial de alfavacão tem sido objeto de intensa investigação devido ao eugenol, componente majoritário que tem se tornado importante fonte comercial. O *Thymus vulgaris*, mais comumente chamado de tomilho, é uma planta condimentar, aromática e medicinal. Esta planta também é utilizada na indústria de perfumes e como aromatizante natural de licores. O timol, componente de seu óleo essencial, é importante ingrediente de cremes dentais. Contudo, é tradicionalmente utilizado na medicina popular como adstringente, expectorante, digestivo, antiespasmódico, antitussígeno, antisséptico e antifúngico. As folhas de tomilho e alfavacão, cultivadas sob mesmas condições edafoclimáticas, foram coletadas e extraídas ainda frescas no período na manhã em dois métodos de obtenção de óleo essencial: à destilação por arraste a vapor e hidrodestilação de bancada. O rendimento médio em óleo essencial pelo método de arraste a vapor para as espécies de alfavacão e tomilho foram, respectivamente 0,25% e 0,16%. Para a extração por hidrodestilação de bancada, obteve-se o rendimento médio de 0,21% e 0,18%.

**PALAVRAS-CHAVE:** Tomilho, Alfavacão, Óleo essencial, Rendimento, Extração