



## ESTUDO E COMPARAÇÃO DOS PERFIS DE ÓLEOS ESSENCIAIS EM AMOSTRAS COMERCIAIS DE CANELA, CRAVO-DA-ÍNDIA E ERVA DOCE POR CROMATOGRAFIA GASOSA ACOPLADA À ESPECTROMETRIA DE MASSAS

Shelly Stephanye dos Santos Andako<sup>1</sup>; Márcia Ortiz Mayo Marques<sup>2</sup>;  
Paulo Henrique Furlan<sup>2</sup>, Marcelo Telascrea<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Área de Ciências Exatas, Humanas e Sociais – Centro Universitário Sagrado Coração

[shellyandako@hotmail.com](mailto:shellyandako@hotmail.com), [marcelotelascrea@gmail.com](mailto:marcelotelascrea@gmail.com)

<sup>2</sup> Instituto Agrônomo de Campinas - IAC

[marcia.marques@sp.gov.br](mailto:marcia.marques@sp.gov.br), [paulo.furlan@unesp.br](mailto:paulo.furlan@unesp.br)

Tipo de pesquisa: Iniciação Científica Voluntária PIVIC

Área do conhecimento: Exatas – Engenharia Química

O problema da adulteração de alimentos persiste em todos os níveis, desde a preparação até o consumo. A maioria dos fabricantes, processadores, proprietários de restaurantes e assim por diante estão todos envolvidos de uma forma ou de outra nesta prática antiética de adulteração. A adulteração de alimentos envolve a infusão de substâncias inúteis, prejudiciais e desnecessárias aos alimentos, o que diminui a qualidade dos alimentos. Adulterantes em alimentos podem ser categorizados nas seguintes categorias: intencional e não intencional. A adulteração intencional é a inclusão de substâncias inferiores com propriedades semelhantes às dos alimentos aos quais são adicionadas. O adulterante pode ser de natureza física ou biológica. Alguns exemplos de adulteração intencional incluem adição de água ao leite líquido, matéria estranha a especiarias moídas ou a remoção ou substituição de sólidos do leite do produto natural e etc. Este projeto de pesquisa tem como objetivo comparar óleos essenciais obtidos de especiarias comerciais revendidas em mercados com dados da literatura e avaliar as variações nas composições para abordar potenciais adulterações de produtos. Serão avaliadas pelo menos duas amostras comerciais de canela (*Cinnamomum verum*), cravo-da-índia (*Syzygium aromaticum*) e erva doce (*Pimpinella anisum*) e de pelo menos duas marcas comerciais diferentes. As extrações de óleos essenciais serão realizadas por hidrodestilação com Clevenger. As análises dos óleos essenciais e suas identificações será realizada por Cromatografia Gasosa acoplada a Espectrometria de Massas (CG-EM) e por cálculos de índices de retenção (IR). Os dados obtidos serão comparados com a literatura e uma discussão sobre potenciais ou não adulterações será realizado.

Palavras-chave: *Cinnamomum verum*, *Syzygium aromaticum*, *Pimpinella anisum*, Cromatografia Gasosa, Índice de Retenção, óleos essenciais.