

Izabela Alves Gomes



USO TECNOLÓGICO DE ÓLEOS ESSENCIAIS

Nutricionista — UERJ

Mestra em Alimentos e Nutrição —

UNIRIO

Doutoranda em Alimentos e Nutrição

- UNIRIO

SUMÁRIO

Definição

Atividade antimicrobiana

Atividade antioxidante

Óleos essenciais mais utilizados na indústria



DEFINIÇÃO

São produtos voláteis de origem vegetal obtidos por processo físico (destilação por arraste com vapor de água, destilação a pressão reduzida ou outro método adequado)

- Os óleos essenciais podem se apresentar isoladamente ou misturados entre si, retificados, desterpenados ou concentrados
- ❖Os óleos essenciais são quimicamente caracterizados como as misturas complexas de compostos de baixo peso molecular e alguns deles são altamente voláteis e capazes de gerar sabores e / ou aromas

FUNÇÕES

Estudos científicos mostraram o papel dos óleos essenciais nas interações biológicas entre plantas e seu potencial terapêutico, incluindo atividades antiinflamatórias, analgésicas, antitumorais, antifúngicas e antibacterianas

Além das propriedades acima mencionadas, muitos óleos essenciais demonstraram atividade antioxidante

❖ O crescente interesse em compostos bioativos naturais levou a realização de estudos adicionais sobre a substituição de agentes químicos sintéticos no setor industrial, uma vez que os produtos naturais são menos nocivos para a saúde, além de serem biodegradáveis e geralmente exibindo baixa toxicidade em mamíferos

ATIVIDADE ANTIMICROBIANA

Mecanismo antimicrobiano ainda não está totalmente esclarecido

O principal modo de ação proposto para a atividade é a desestabilização da membrana celular dos microrganismos

Outros importantes mecanismos de ação incluem a desnaturação das proteínas citoplasmáticas e inativação de enzimas celulares que conduzem à morte das células bacterianas

A atividade antibacteriana dos óleos essenciais, devido à sua complexa constituição, não pode ser explicada por um único mecanismo de ação

(SAAD, MULLER, LOBSTEIN, 2013; STEFANAKIS, et al., 2013).

ATIVIDADE ANTIMICROBIANA

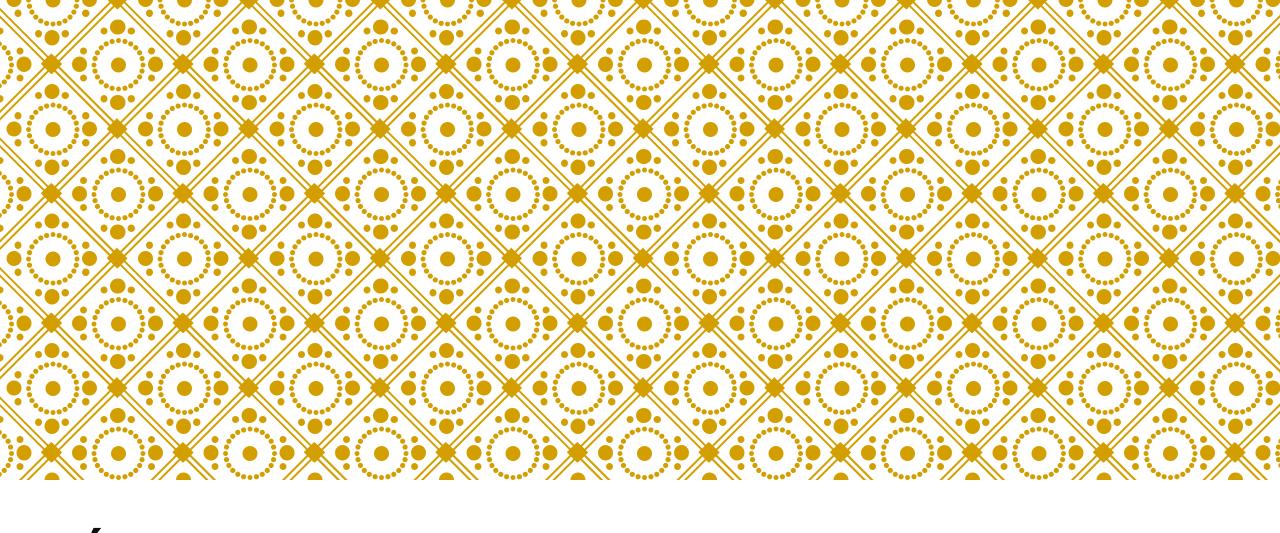
A membrana celular bacteriana contém proteínas enzimáticas para manter suas propriedades funcionais, entretanto, alguns óleos essenciais são responsáveis por inibir essas enzimas de alguns agentes patogênicos bacterianos (BAJPAI, BAEK, KANG, 2012).

Desta forma a atividade antibacteriana dos óleos essenciais, devido à sua complexa constituição, não pode ser explicada por um único mecanismo de ação, uma vez que todos os componentes da célula bacteriana tornam-se possíveis alvos de atuação desses óleos

ATIVIDADE ANTIOXIDANTE



- Já foi claramente demonstrado em numerosos modelos que os compostos fenólicos de plantas têm propriedades antioxidantes
- Em comparação com antioxidantes de referência, os óleos essenciais ricos em timol e carvacrol mostram efeito inibitório contra o processo de auto-oxidação dos lipídios



ÓLEOS ESSENCIAIS (OE) UTILIZADOS NA INDÚSTRIA

MERCADO MUNDIAL

Há 300 OE de importância comercial no mundo



O Brasil tem lugar de destaque na produção de OE, ao lado da Índia, China e Indonésia, que são considerados os 4 grandes produtores mundiais

A posição do Brasil deve-se aos OE de cítricos, que são subprodutos da indústria de sucos

O Brasil destaca-se na produção mundial de OE, mas sofre de problemas crônicos como falta de manutenção do padrão de qualidade dos óleos, representatividade nacional e baixos investimentos governamentais no setor

Tabela 1. Os 18 principais óleos essenciais no mercado mundial (adaptada da ref. 3)

Óleo essencial	Espécie			
Laranja (Brasil)	Citrus sinensis (L.) Osbeck			
Menta japonesa (Índia)	Mentha arvensis L. f. piperascens Malinv. ex Holmes			
Eucalipto (tipo cineol)	Eucalyptus globulus Labill., E. polybracted R.T. Baker e Eucalyptus spp.			
Citronela	Cymbopogon winterianus Jowitt e C. nardus (L.) Rendle			
Hortelã-pimenta	Mentha x piperita L.			
Limão	Citrus limon (L.) N.L. Burm.			
Eucalipto (tipo citronela)	Eucalyptus citriodora Hook.			
Cravo-da-índia	Syzygium aromaticum (L.) Merr. e L. M. Perry			
Cedro (EUA)	Juniperus virginiana L. e J. ashei Buchholz			
Lima destilada (Brasil)	Citrus aurantifolia (Christm. & Panz.) Swingle			
Spearmint (nativa)	Mentha spicata L.			
Cedro (China)	Chamaecyparis funebris (Endl.) Franco			
Lavandim	Lavandula intermedia Emeric ex Loisel			
Sassafrás (China)	Cinnamomum micranthum (Hayata) Hayata			
Cânfora	Cinnamomum camphora (L.) J. Presl.			
Coentro	Coriandrum sativum L.			
Grapefruit	Citrus paradisi Macfady			
Patchouli	Pogostemon cablin (Blanco) Benth.			

ÓLEO ESSENCIAL DE CÍTRICOS

As frutas cítricas são as mais cultivadas no mundo, sendo a laranja a principal delas

O OE de laranja, extraído do pericarpo do fruto, é um subproduto da indústria do suco

O rendimento máximo de extração de óleos cítricos é de 0,4%, ou seja, para cada tonelada de fruta processada são obtidos 4 kg de óleo

O principal estado produtor é São Paulo e a norma ISO 3140:2005 determina os padrões de qualidade a serem seguidos para o óleo de laranja

Utilizados para fins cosméticos

ÓLEO ESSENCIAL DE ORÉGANO (OEO)

Além da atividade antimicrobiana, o OEO também pode possuir atividade antioxidante, pois os compostos fenólicos presentes no OEO são capazes de doar elétrons aos radicais livres reativos, tornando-os mais estáveis ou não reativos, conferindo ao óleo atividade antioxidante

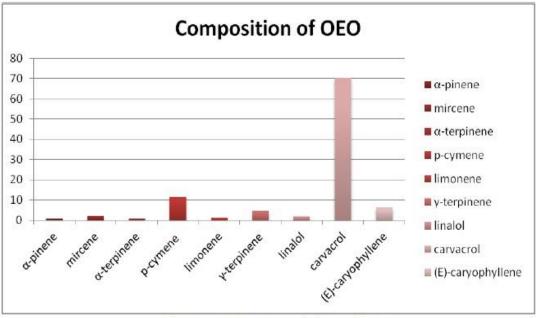


Figure 2- Composition of OEO

ÓLEO ESSENCIAL DE TOMILHO

Atividade similar a do OEO

Atividades antimicrobianas carminativa e expectorante, atividades estas atribuídas ao timol e o carvacrol, componentes fenólicos do óleo, sendo o timol o mais potente

O rendimento obtido das folhas e das flores é muito mais elevado do que aquele obtido das hastes, sendo encontrados 4,0%, 2,6% e 0,5%, respectivamente

ÓLEO ESSENCIAL DE ALECRIM

Propriedade antioxidante



Os principais componentes antioxidantes do alecrim e da sálvia, contudo, são os diterpenos fenólicos carnosol e o ácido carnósico

O alecrim e seus extratos são os únicos condimentos usados comercialmente como antioxidantes, sendo alguns combinados com tocoferóis

ÓLEO ESSENCIAL DE HORTELÃ

empregado na indústria de

alimentos e bebidas.

Estados Unidos.

Empregado como flavorizante na indústria de alimentos

Utilizado como agente facilitador do parto na aromaterapia

Rendimento em óleo varia de 0,3-0,5% sobre a matéria fresca



utilizado na fabricação de gomas

de mascar

higiene bucal

em perfumaria, onde confere

notas frescas às colônias e aos

eaux de toilette masculinos.

ÓLEO ESSENCIAL DE MANJERICÃO

Grande número de variedades: diversos óleos essenciais



Cultivar "Maria Bonita" é o mais utilizado

Rica em linalol (80% da composição)

Linalol é um monoterpeno de grande importância na indústria de cosméticos. Empregado como matéria prima no perfume CHANNEL n° 5.



ÓLEO ESSENCIAL DE SALSA

Empregado na aromatização de carnes, enlatados e vegetais processados

Óleo promotor do bem estar e prazer

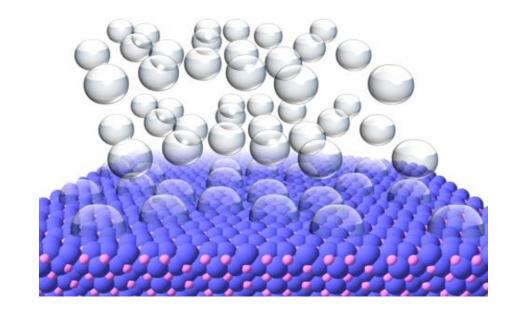


MICROENCAPSULAÇÃO DE ÓLEOS ESSENCIAIS

Proteção contra oxidação e evaporação

Intensificação do sabor

Cápsulas programadas para romperem na boca



Óleo essencial de orégano microencapsulado: utilizado como conservante

Feed (Matrix materials) Melting / Dissolving





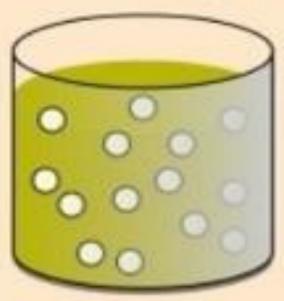
Optional inserts for the encapsulant Dispersing / Mixing

Gum arabic in aqueous solution

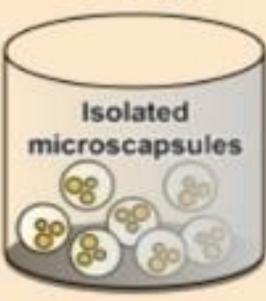


Crosslinking









General processing scheme for microcapsule preparation by complex coacervation using gelatin and gum arabic

ScienceDirect Register Sign in > Journals Books Q Journal/book title essential oils Author name Volume Issue Pages Advanced search 72,213 results Download selected articles sorted by relevance | date Refine by: Essential oils as alternatives to antibiotics in swine production Open access, Review article Years 2018 (249) Trabalhos publicados 2017 (5,490) 2016 (5,284) sobre óleos Show more V online 29 September 2017 Article type essenciais Review articles (6,378) Original research (37,442) Encyclopedia (1,899) Antifungal activity of several essential oils and major components against wood-rot fungi Book chapters (16,207) Original research article Industrial Crops and Products, Volume 108, 1 December 2017, Pages 278-285 Show more V Yongjian Xie, Zhunjing Wang, Qiangian Huang, Dayu Zhang Publication title Download PDF (2.155 KB) Abstract V Export Citation V Food Chemistry (1,713) Feedback [Synergistic effects of some essential oils against fungal spoilage on pear fruit

INIBIÇÃO DO DESENVOLVIMENTO FÚNGICO ATRAVÉS DA UTILIZAÇÃO DE ÓLEOS ESSENCIAIS DE CONDIMENTOS

Inhibition fungi growth through of utilization essential oils of spice

Marcelo Cláudio Pereira¹, Georgia Rocha Vilela², Lívia Martinez Abreu Soares Costa³, Reginaldo Ferreira da Silva⁴, Anderson Felicori Fernandes⁵, Ellen Waleska Nascimento da Fonseca⁶, Roberta Hilsdorf Piccoli⁷

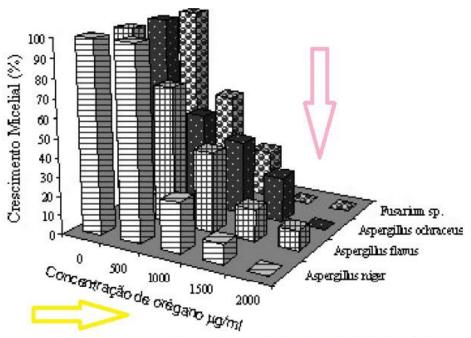


FIGURA 1 – Efeito do óleo essencial de orégano sobre o desenvolvimento micelial dos fungos *Fusarium* sp., *Aspergillus* ocrhaceus, *A. flavus* e *A. niger*.

Avaliação de filme incorporado com óleo essencial de orégano para conservação de pizza pronta

Diego Alvarenga Botre¹, Nilda de Fatima Ferreira Soares², Paula Judith Perez Espitia¹, Solange de Sousa³, Isis Rodrigues Toledo Renhe⁴

CONCLUSÕES

O óleo essencial de orégano tem se apresentado como alternativa potencial na substituição de compostos sintéticos antimicrobianos. Os resultados mostraram acão inibitória *in vitro* do crescimento de *Penicillium* spp. e *S. aureus*, nas respectivas temperaturas ótimas de crescimento desses microrganismos, o que permitiu formação dos compostos responsáveis pela ação antimicrobiana de forma mais rápida e eficiente.

Atividade antibacteriana e antioxidante de óleos essenciais cítricos com potencialidade para inclusão como aditivos em alimentos

Adriana Oliveira Santos¹, Josinaura Aparecida de S. Freire¹, Thaís Dantas de Carvalho¹, Thayara Corrado Barbosa¹, Rodrigo Pereira Prates², Júlio César Rodrigues Lopes Silva³, Paula Karoline Soares Farias⁴*

Laranja-azeda Maracujá Tangerina cítricos de Citrus aurantium var. dulcis, Passiflora edulis e Citrus reticulata v. tangerine adquiridos comercialmente.

Santos, A. O. et al.

Os óleos essenciais

Os óleos essenciais cítricos de *Citrus* aurantium var. dulcis, *Passiflora edulis* e *Citrus* reticulata v. tangerine apresentaram atividade antibacteriana frente a todas as bactérias analisadas, conforme Tabela 1. O óleo de *Citrus reticulata* v. tangerine apresentou maiores halos de inibição bacteriana, sendo que a menor concentração capaz de inibir o crescimento de *E. coli* e a *Salmonella* foi de 40 µL/mL.

Tabela 1 – Screennig da atividade antimicrobiana em μL/mL dos óleos essenciais cítricos de Citrus aurantium var. dulcis, Passiflora edulis e Citrus reticulata v. tangerine frente a cultura mista de Streptococcus thermophilus e o Lactobacillus delbrueckii ssp. bulgaricus, e para as bactérias patogênicas Staphylococcus aureus, Salmonella sp. e Escherichia coli.

Menor concentração dos óleos com diâmetros médios de ≥ 10 mm							
	E. coli	Salmonella sp.	S. aureus	Cultura mista			
Citrus auratium var. dulcis	320	320	320	320			
Passiflora edulis	80	160	160	320			
Citrus reticulata v. tangerine	40	40	320	320			

Fonte: Elaborada pelos autores, 2016.

Atividade antimicrobiana no combate as larvas do mosquito *Aedes aegypti*: Homogeneização dos óleos essenciais do linalol e eugenol

Álvaro Itaúna Schalcher Pereira, ¹ Aldemir da Guia Schalcher Pereira, ¹ Oswaldo Palma Lopes Sobrinho, ¹ Erika de Kássia Pereira Cantanhede, ¹ Laurinda Fernanda Saldanha Siqueira ²

Tabela 2. Mortalidade das larvas do *Aedes aegypti* após 24 horas de exposição em várias concentrações da mistura dos óleos essenciais extraída das folhas da espécie *Pimenta dioica* Lindl e galhos *Aniba duckei* Kostermans.

Dose, µg mL⁻¹	Log dose	Mortos	Vivos	Acumulados mortos	Acumulados vivos	Mortalidade, %
150	2, 176	10	0	20, 667	0	100
130	2,114	6,333	3,667	10,667	3,667	63,33
100	2,000	2,667	7,333	4,334	11	26,67
70	1,845	1,667	8,333	1,667	19,333	16,67
50	1,699	0	10	0	29,333	0

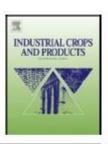
Número de larvas (n = 10).



Contents lists available at ScienceDirect

Industrial Crops and Products

journal homepage: www.elsevier.com/locate/indcrop



Review

A status review on the medicinal properties of essential oils



Jayant Shankar Raut, Sankunny Mohan Karuppayil*

DST-FIST & UGC-SAP Sponsored School of Life Sciences, SRTM University, Nanded, 431 606 MS, India

ingredients. Selected molecules from some of these EOs have been granted GRAS (Generally Regarded as Safe) status by Food and Drug Administration of USA (Raut et al., 2013a,b). Certain advantages associated with the use of EOs are less toxicity, reduced genotoxicity (even after prolonged use), ability to act on multiple cellular targets and low cost of production. Many of the plant molecules possess an ability to act as chemosensitizers when used in combination and enhance activity of the partner drug. Synergy research is actively analysing efficacy of EOs and individual components in combination with already existing drugs so that required dosages of drugs can be significantly reduced (Wagner and Ulrich-Merzenich, 2009). Also, combination of two different EOs may result in considerable enhancement of the activity compared to the individual

IZABELA.NUT@GMAIL.COM

