**ANÁLISE PRELIMINAR DOS EXTRATOS, FRAÇÕES E ÓLEO ESSENCIAL DAS PARTES AÉREAS DE *Liquidambar styraciflua* L., ALTINGIACEAE**

**Laressa Caroline Laba1\*, Melina de Santi Pazzim1\*\*, Graziele Francine Franco Mancarz1\*\*\***

1Faculdades Pequeno Príncipe, Curitiba/PR, Brasil

Biomédica\*

[laressa.c.l@gmail.com\*](mailto:laressa.c.l@gmail.com*)

Biomédica, Mestre em Biotecnologia aplicada a saúde da criança e do adolescente, Co-orientadora \*\*

Farmacêutica, Mestre em Ciências Farmacêuticas, Orientadora\*\*\*

*Liquidambar styraciflua*, é uma espécie exótica, natural da América do Norte com boa adaptação na América do Sul, especialmente nos estados da região sul do Brasil. Suas folhas possuem de cinco a sete lóbos, têm coloração verde brilhante durante a primavera e o verão, no outono passa para uma coloração amarelada e vermelha. Suas flores se formam da metade para o fim da primavera, e seus frutos no outono. Devido ao aspecto de seu caule, é conhecida popularmente como Árvore de Jacaré1. O objetivo deste trabalho foi a determinação das características organolépticas, pH, teor de sólidos, e rendimento de óleo essencial das partes aéreas de *Liquidambar styraciflua*. Os extratos aquosos e hidroalcóolico (álcool 70%) das folhas e caules foram preparados por maceração a 60ºC (20% p/v). A partir do extrato hidroalcóolico foram preparadas as frações, por partição com solventes de polaridades crescentes: *n*-hexano, clorofórmio, acetato de etila, butanol e a fração remanescente foi ressuspendida com álcool 70%. A extração do óleo essencial das folhas foi realizada pelo método de hidrodestilação, utilizando o aparelho de Clevenger2. A determinação do teor de sólidos, das características organolépticas e do pH foram realizadas de acordo com metodologia descrita na literatura3. O sabor adstringente esteve presente nos extratos aquoso e hidroalcóolico das folhas, além do hidroalcóolico do caule, nas demais amostras tanto o sabor como o odor foram característicos. O odor dos extratos aquosos e hidroalcóolicos das folhas e caules foram amadeirados, levemente adocicados. As cores variaram entre verde, marrom e cinza, e o pH teve variação entre ácido e neutro. As folhas apresentaram teor de sólidos superior ao caule. Portanto, o sabor adstringente evidenciado nos extratos, indicam a presença de taninos na planta. O teor de sólidos superior nas folhas, muito provavelmente se deve ao fato de as folhas terem passado por um processo de moagem melhor que o do caule, tornando possível a extração de um maior número de metabólitos.

Palavras-chave: *Liquidambar styraciflua*, óleo essencial, extratos, frações.

Agradecimento: Fundação Araucária.

Referências

1.ICKERT-BOND, S. M., PIGG, K. B., WEN, J. 2005. Comparative infructescence morphology in Liquidambar (Altingiaceae) and its evolutionary significance. **Am J Bot** 92 (1234-1255).

2.MANCARZ, G. F. F.; LOBO, A. C. P.; BARIL, M. B.; FRANCO, F. DE A.; NAKASHIMA, T. 2016. Antimicrobial and Antioxidant Activity of the Leaves, Bark and Stems of Liquidambar styraciflua L. (Altingiaceae). **Int J Curr Microbiol App Sci** 5(1): 306-317.

3. SIMÕES, C. M. O.; SCHENKEL, E. P.; MELLO, J. C. P. de; MENTZ, L. A.; PETROVICK, P. R.. 2017. **Farmacognosia: Do produto natural ao medicamento**. Porto Alegre: Artmed.