

ANÁLISE QUÍMICA QUALITATIVA ENTRE A CAMOMILA SECA E IN NATURA

Área: Ciências Exatas e da Terra - Química

Juliana Baptista Simões
Instituto Federal Fluminense *campus* Itaperuna
julianabsf@gmail.com
Larissa Silva de Azevedo
Instituto Federal Fluminense *campus* Itaperuna
azevedo.lsa11@gmail.com
Noemi de Paula Almeida
Instituto Federal Fluminense *campus* Itaperuna
noemipalmeida@gmail.com
Rafael Ribeiro dos Santos
Instituto Federal Fluminense *campus* Itaperuna
rafaelribeirold14@gmail.com
Viviane dos Santos Marques
Instituto Federal Fluminense *campus* Itaperuna
vivianemarque@hotmail.com

Resumo: As plantas são comumente utilizadas como remédio por várias famílias em que não há fácil acesso a remédios industrializados por diversos motivos, tais como a falta de renda e a localidade em que se encontram. Uma forma de saída para esse problema está nas ervas medicinais. Entre elas, a camomila, *Matricaria Recutita*, pertencente à família *Asteraceae*, apresenta uma variedade de substâncias como os flavonoides e sais minerais. O consumo da camomila, em sua maioria, se dá em forma de chá, tendo um dos principais métodos para sua obtenção a desidratação ou secagem, que consiste em expor as partes das plantas usadas sobre condições de calor e falta de umidade. Os processos de secagem são cruciais, pois permitem a conservação adequada das mesmas, mantendo sua qualidade física e química por mais tempo (RADÜNZ et. al., 2002). Caso não fosse feito, a planta estaria suscetível ao desenvolvimento de fungos e bactérias (KWOK et. al., 2004; TORRECILLA; ARAGÓN; PALANCAR, 2005). Em contraponto, esses processos podem ter uma influência negativa nos valores nutricionais das ervas. A alta temperatura e a longa duração do processo podem resultar na perda de nutrientes, cor, sabor e nas propriedades das plantas (KARATHANOS; VILLALOBOS; SARAVACOS, 1990; FEMENIA et al., 1999) (LOPEZ et. al, 2011). Nossas hipóteses são que o processo tem uma influência significativa na camomila, fazendo com que a erva perca suas propriedades, seus nutrientes e diminua seu grau de pureza. Temse como objetivo dessa pesquisa qualificar as possíveis substâncias presentes na camomila in natura e processada na forma de extrato seco (chá) fazendo análises qualitativas das substâncias perdidas no processo de secagem para a produção de camomila seca para chás.

Palavras-Chave: Plantas Medicinais. Camomila. Chás.