

ANÁLISE DOS ÓLEOS ESSENCIAIS EM AMOSTRAS DE MATE TOSTADO COMERCIAL E EM SEUS RESÍDUOS POR CROMATOGRAFIA GASOSA ACOPLADA À ESPECTROMETRIA DE MASSAS E IDENTIFICAÇÃO POR ÍNDICES DE RETENÇÃO

Afonso Poli Neto¹, Márcia Ortiz Mayo Marques², Paulo Henrique Furlan²,
Marcelo Telascrea¹

¹Área de Ciências Exatas, e Aplicadas – Centro Universitário Sagrado Coração.

afonsopoli.usc@gmail.com, marcelotelascrea@gmail.com

² Instituto Agrônômico de Campinas - IAC

marcia.marques@sp.gov.br, paulo.furlan@unesp.br.

Tipo de pesquisa: Iniciação Científica Voluntária - PIBIC

Área do conhecimento: Exatas – Engenharia Química

A sustentabilidade vem ganhando cada vez mais força em todos os aspectos que cercam o cotidiano das pessoas, com isso, métodos de análise que se preocupam com a questão ambiental também vêm adquirindo notoriedade, como o próprio conceito de química verde e seus princípios, este trabalho busca utilizar desses métodos para realizar estudos acerca de resíduos agroindustriais. Este trabalho tem como objetivo demonstrar as quantidades e concentrações de óleos essenciais presentes na erva-mate tostada, que é encontrada e consumida em todo Brasil, em relação ao chá produzido a partir da erva vendida comercialmente e também do resíduo que esse processo gera, assim analisando a viabilidade do reaproveitamento da borra de erva-mate tostada gerada no processo de produção do chá-mate.

Palavras-Chave: *Ilex paraguariensis*, índice de retenção, óleos voláteis.