

‘NATALINA’, UMA CULTIVAR HÍBRIDA DE MANJERICÃO TIPO CANELA

Thiago Matos Andrade¹, Aléa Dayane Dantas de Santana², Jéssika Andrezza Oliveira Pinto³,
Juliana Oliveira de Melo⁴, Maria de Fátima Arrigoni-Blank⁵ e Arie Fitzgerald Blank⁵

¹ Pesquisador – Programa de Pós-Graduação de Agricultura e Biodiversidade - UFS/São Cristóvão-SE/Brasil – email: tmaagro@yahoo.com.br; ² Mestre em Agricultura e Biodiversidade – UFS/São Cristóvão-SE/Brasil; ³ Mestranda em Agricultura e Biodiversidade – UFS/São Cristóvão-SE/Brasil; ⁴ Doutoranda da Renorbio – UFS/São Cristóvão-SE/Brasil; ⁵ Professores – Departamento de Engenharia Agrônômica – UFS/ São Cristóvão-SE/Brasil.

O manjericão (*Ocimum basilicum* L.) apresenta compostos que lhe confere características aromáticas e olerícolas. A diversidade química encontrada na espécie possibilita a seleção para caracteres de interesse e a partir da hibridação o surgimento de novos padrões químicos de óleo essencial pode ser produzido. ‘Natalina’ é uma cultivar híbrida de manjericão obtida do cruzamento entre as cultivares Sweet Dani e Cinnamon. A distinção do híbrido Sweet Dani x Cinnamon, na nova cultivar foi possível após quatro ensaios de competição entre ele e suas cultivares parentais, “Sweet Dani” e “Cinnamon”, durante os anos agrícolas 2009/2010, 2010/2011, 2011/2012 e 2012/2013. Para implantação dos ensaios de competição, foram produzidas mudas em ambiente protegido e transplantadas no mês de dezembro de seu respectivo ano, quanto apresentaram três pares de folhas definitivas. O delineamento experimental foi em blocos casualizados, com três repetições. Sessenta dias após o plantio, as plantas foram colhidas e avaliadas as características: Massa seca de parte aérea (g planta⁻¹), teor (%) e rendimento de óleo essencial (mL planta⁻¹), teor (%) de linalol e (E)-cinamato de metila. Para a obtenção do óleo essencial, uma amostra de 50 g de folhas secas (secagem realizada em estufa de secagem de fluxo de ar forçado a 40°C por cinco dias) de cada parcela foi submetida a hidrodestilação por 140 min. A análise química dos óleos essenciais foi feita por cromatografia gasosa. A cultivar apresenta copa arredondada, folhas verdes de tonalidade intermediária com nervuras também verdes intermediárias, inflorescência com flores de pétalas brancas com pequenas manchas púrpuras e sépalas verdes. Adicionalmente, apresenta hábito de crescimento ereto, o que facilita a colheita. É uma cultivar híbrida adaptada à região Nordeste do Brasil e possui, além de 16,01 % de linalol na constituição do seu óleo essencial, alto teor de (E)-cinamato de metila (60,15 %), seu principal componente químico, sendo superior ao encontrado na cultivar Cinnamon (47,67 %). A produtividade média de matéria seca de folhas é de 67,99 g planta⁻¹, e apresenta teor e rendimento de óleo essencial de 3,79 % e 2,08 mL planta⁻¹, respectivamente.

Palavras-chave: *Ocimum basilicum* L., óleo essencial, cinamato de metila.