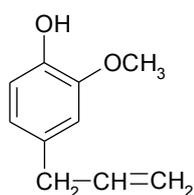


DESTILAÇÃO A VAPOR DO ÓLEO DE CRAVO E EXTRAÇÃO QUIMICAMENTE ATIVA DO EUGENOL

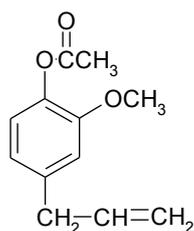
Procedimento:

- Colocar em um balão de destilação 25 g de cravo e adicionar 100 mL de água.
- Destilar até recolher, em um erlemmeyer, 50 mL da mistura óleo/água.
- Extrair a mistura de água e óleo de cravo, com 20 mL de CH_2Cl_2 . Colocar uma amostra da solução orgânica em um tubo Eppendorf, para análise cromatográfica a gás (Amostra1).
- Extrair o extrato orgânico obtido com solução aquosa de NaOH 5% (20 mL). Em seguida, acidular a solução aquosa com HCl 5 mol L^{-1} até pH 2 e extrair novamente com CH_2Cl_2 (20 mL). Retirar nova amostra para análise cromatográfica (Amostra 2). Secar a solução de diclorometano com Na_2SO_4 anidro, filtrar e destilar o CH_2Cl_2 . Pesas o resíduo.

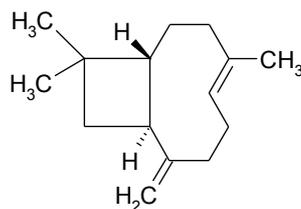
Principais componentes do óleo de cravo



Eugenol



Acetato de Eugenila



Cariofileno