

EVALUACIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS AROMÁTICAS DE DISTINTAS FRACCIONES DE “MARCELA”

Retta, Daiana¹; Riedel, Jennifer¹; Ebrecht, Mara¹; Blanco, María de las Mercedes²;
Salerno, Alejandra²; van Baren, Catalina¹; Bandoni, Arnaldo¹

¹ Cátedra de Farmacognosia-IQUIMEFA (UBA-CONICET), Facultad de Farmacia y Bioquímica, UBA, Junín 956, 2º piso (1113) Buenos Aires, Argentina.

² Cátedra de Química Orgánica 1, Facultad de Farmacia y Bioquímica, UBA, Junín 956, 3º piso (1113) Buenos Aires, Argentina.

dretta@ffy.uba.ar

Una gran variedad de metabolitos secundarios que producen las plantas han sido históricamente utilizados por el hombre por sus propiedades químicas particulares, como ser el aroma o el sabor. Las plantas aromáticas constituyen un grupo vegetal de especial interés en cuanto a su aprovechamiento para la obtención de este tipo de compuestos o fracciones.

La “marcela”, *Achyrocline satureioides* (Lam.) DC. (Asteraceae), es una especie medicinal y aromática de gran importancia en América del Sur. Presenta caracteres sensoriales muy particulares: su aroma es intenso y persistente, de gran potencial para la industria perfumista y su sabor resulta amargo, ligeramente astringente, por lo cual es muy apreciada para la elaboración de bebidas amargas.

Con el objetivo de profundizar en el estudio de los compuestos responsables de dichos atributos sensoriales, se realizó el análisis por GC-FID-MS de su aceite esencial y de la composición de las fracciones más volátiles obtenidos por SPME (micro extracción en fase sólida) tanto de las inflorescencias como del extracto hexánico, ya que estas fracciones presentan las características aromáticas más significativas y típicas de la marcela. Sin embargo esta metodología empleada no detectó los compuestos que presentan las características odoríficas de importancia. Por esa razón se encaró el estudio de los extractos hexánicos obtenidos por maceración de sus inflorescencias, a través del fraccionamiento mediante sucesivas cromatografías en columna abierta y placas preparativas de silicagel.

Durante el desarrollo de dichos fraccionamientos, se aisló un compuesto cristalino amarillo que precipitó espontáneamente. Dicho compuesto fue identificado por métodos espectroscópicos (¹³C RMN y ¹H RMN, HSQC, HMBC, COSY; EM; UV e IR) como 5,6-dihidroxi-3,7-dimetoxi flavona. Es la primera vez que este compuesto es reportado en esta especie. Fue aislado previamente de *Gnaphalium gaudichaudianum* (Morimoto y col., 2000), especie comúnmente encontrada como adulterante de la marcela.

-Morimoto, M., Kumeda, S. y Komai, K. (2000). J. Agric. Food Chem. 48:1888-1891.

Agradecimientos: A la Universidad de Buenos Aires (Proyectos 20020130200057BA y 20020130100169BA).