

RENDIMENTO GRAVIMÉTRICO DE TANINOS EM FRUTOS DE *Enterolobium contortisiliquum* (Vell.) Morong

Izabella Luzia Silva Chaves¹; Fabricio Gomes Gonçalves¹; Emilly Soares Gomes da Silva¹

¹Departamento de Ciências Florestais e da Madeira, Universidade Federal do Espírito Santo
e-mail: emillysoaresgomes@gmail.com

Resumo: Os taninos são compostos fenólicos que vem sendo estudados no intuito de fornecer informações sobre o seu potencial de sintetização, sendo a finalidade desses estudos de reduzir o consumo de produtos tóxicos por meio de substâncias de fonte renovável. O presente trabalho teve por objetivo avaliar o rendimento de taninos vegetais do fruto de tamboril *Enterolobium contortisiliquum* (Vell.) Morong), e assim analisar se o mesmo tem potencial para produção de adesivos. O trabalho foi executado em frutos de tamboril coletados na região do campus da Universidade Federal do Espírito Santo. Foram alocados 10 g (base seca) de material e 150 mL de água destilada sob refluxo durante 2 horas com 1%, 3% e 5% (base seca) de sulfito de sódio - Na₂SO₃. Após o refluxo, o licor obtido foi filtrado e o extrato foi utilizado para determinação do teor de extrativos totais em água, de taninos condensados (Número de Stiasny e reatividade pelo método Ultravioleta) e de não taninos. O tratamento com água foi o tratamento testemunha. Os resultados demonstraram que a adição do sulfito de sódio a 5% incrementou a extração (22,23%) sem aumentar o teor de não taninos. Apesar do teor de taninos ser muito elevado, o de não taninos também é (50,26%), sendo indicado a avaliação da qualidade desses taninos. Contudo, conclui-se que o tanino do tamboril tem potencial de extração, no entanto, sua qualidade deve ser avaliada visando a produção de adesivos.

Palavras-chave: adesivos naturais, tamboril, compostos fenólicos.

Abstract: Tannins are phenolic compounds that have been studied in order to provide information about their potential for synthesis, and the purpose of these studies is to reduce the consumption of toxic products through substances from renewable sources. The present work aimed to evaluate the yield of vegetable tannins in the tamboril fruit *Enterolobium contortisiliquum* (Vell.) Morong), and thus to analyze whether it has the potential to produce adhesives. The work was carried out on tamboril fruits collected in the region of the campus of the Federal University of Espírito Santo. 10

g (dry basis) of material and 150 mL of distilled water were allocated under reflux for 2 hours with 1%, 3% and 5% (dry basis) of sodium sulfite - Na_2SO_3 . After reflux, the liquor obtained was filtered and the extract was used to determine the content of total extractives in water, condensed tannins (Stiasny number and reactivity by the Ultraviolet method) and non-tannins. The water treatment was the control treatment. The results showed that the addition of 5% sodium sulfite increased the extraction (22,23%) without increasing the non-tannin content. Although the tannin content is very high, the non-tannin content is also high (50,26%), and the evaluation of the quality of these tannins is indicated. However, it is concluded that monkfish tannin has extraction potential, however, its quality must be evaluated aiming at the production of adhesives.

Keywords: natural adhesive, tamboril, phenolic compounds.

