

VII SBOE - Simpósio Brasileiro de Óleos Essenciais

Ciência, Tecnologia e Inovação na Amazônia

15 a 18 de outubro de 2013

UFOPA - Universidade Federal do Oeste do Pará - Santarém - Pará

ISBN - 978-85-66836-05-9

AVALIAÇÃO DO ESTADO DE CONSERVAÇÃO DE ÓLEO BRUTO EXTRAÍDO DA POLPA DE INAJÁ CONGELADA DURANTE CINCO ANOS

Rita de Cássia Pompeu de Sousa, Pollyana Priscila Schuertz Paulino, Linaura Mendes
Sousa, Otoniel Ribeiro Duarte, Dalton Roberto Schwengber

BIONORTE/UFAM/EMBRAPA – RR CP 61301–970 Boa Vista – Roraima – Brasil.
rita.sousa@embrapa.br

Palavras-chave: *Maximiliana maripa*, qualidade, Índice de acidez, Roraima.

Introdução. O óleo de inajá (*Maximiliana maripa* (Aublet) Drude) é um dos produtos obtidos do processamento dos seus frutos, que é composto da polpa e de semente, que possuem de uma a três amêndoas. As polpas apresentaram rendimento de 16,5% e as amêndoas rendimento de 64,5 % de óleo, no estudo realizado por Duarte (2008) com amostras de maciços nativos do estado de Roraima, o qual considerou com alto potencial para produção de biodiesel. Assim, parte das mesmas amostras foram conservadas durante cinco anos em freezer para obtenção de informações sobre o seu estado de conservação. O objetivo deste trabalho foi avaliar a qualidade do óleo bruto extraído da polpa de inajá congelada durante cinco anos.

Material e Métodos. O trabalho foi realizado no Laboratório de Resíduos da Embrapa Roraima utilizando-se duas amostras de polpas congeladas dos frutos de inajá, em torno de 1 Kg de cada, procedentes de duas populações, Iracema e Mucajaí, estado de Roraima. Uma com sabor agradável e outra com sabor desagradável (sabor de sabão), denominado A e B respectivamente. As amostras foram descongeladas até à temperatura ambiente, trituradas em processador e recolhida à parte sólida para extração do óleo por meio de processo físico, sem uso de solventes. Para avaliação do óleo bruto obtido foram utilizadas as normas analíticas do Instituto Adolfo Lutz (2008), método para determinação de acidez que fornece dado importante na avaliação do estado de conservação do óleo. O Índice de Acidez obtido na análise em triplicata para cada amostra foram calculados em percentagem de ácido oléico (acidez em ác. Oléico %, m/m).

Resultados e Discussão. No processo de extração do óleo bruto de polpas congeladas, obteve-se primeiramente uma massa pastosa, onde se observou cor diferente, para as amostras A (amarelada) e B, (alaranjada). O Índice de acidez obtido para a amostra A foi de 1,78 % e para amostra B foi de 0,89 % de ácido oléico, praticamente o dobro de uma amostra para outra. Duarte (2008) obteve em óleo extraído da polpa in-natura de inajá da amostra B, índice de acidez de 4,93 % e 4,78 %. para a amostra A Os resultados mostraram que as polpas quando conservadas por longo período em congelamento alteraram significativamente seu índice de acidez, resposta até então desconhecida na literatura, indicando a necessidade de maiores estudos para verificar as causas desta diminuição acentuada.

VII SBOE - Simpósio Brasileiro de Óleos Essenciais

Ciência, Tecnologia e Inovação na Amazônia

15 a 18 de outubro de 2013

UFOPA - Universidade Federal do Oeste do Pará - Santarém - Pará

ISBN - 978-85-66836-05-9

Referências. Duarte, O.R. Avaliação quantitativa e análise dos parâmetros biológicos, químicos e físico-químicos de frutos de *Maximiliana maripa* (Aubl.) Drude (Inajá) como subsídio ao estudo do potencial oleífero de populações promissoras para o estado de Roraima. Manaus : [s.n.], 2008.xii, 151 f. ; il. color.