



Caracterização do Óleo da Polpa de Tucumã (*Astrocaryum vulgare*) obtido por prensagem a frio

Anna Karolyne Christóvão Bertoque, Matheus Zanard Heringer, Geovana Imad Pacheco, Renata Gomes de Brito Mariano

Tucumã (*Astrocaryum vulgare*) é uma palmeira pertencente à família Arecacea e nativa do norte da América do Sul e seu extrativismo sustentável tem auxiliado no desenvolvimento desta região, principalmente a Amazônia, nestas atividades são aproveitados os recursos disponíveis de seu fruto e palmeira. O óleo extraído da polpa possui em média 29% de ácidos graxos (AG) saturados e 69% de AG insaturados. Este óleo é rico em vitaminas possuindo elevadas concentrações de β -caroteno. O objetivo deste trabalho foi extrair o óleo da polpa do tucumã por prensagem a frio e caracterizá-lo química e fisicamente. Os frutos provenientes do município de Irituia, Estado do Pará, foram colhidos maduros, no mês de março de 2016. A polpa foi seca a 60°C, em secador de bandeja com ventilação forçada, até umidade residual de 10%. Para extração do óleo, utilizou-se prensa do tipo parafuso sem fim, e a prensagem foi conduzida a frio. O rendimento da extração alcançou 20g/100g polpa, enquanto sua eficiência chegou a 60%. Os índices de acidez, peróxido, iodo e de saponificação foram respectivamente 12,36 mgKOH/g, 0 meq/kg, 86,06 e 199,07. A temperatura de fusão média foi de 17°C e a densidade a 25°C foi de 0,9109. A acidez e os valores do peróxido foram mais baixos que os valores obtidos em amostras comerciais do óleo respectivamente 2,48 mgKOH/g e 5,22 meq/kg. O teor de carotenoides totais foi de 1029,25 ppm para o óleo bruto que indica que este óleo é pode ser utilizado em formulações alimentícias e também como alimento funcional.

Palavras - chave: Óleo de tucumã. Prensagem. Frutos da Amazônia.

Instituição de fomento: IFFluminense