

AVALIAÇÃO DO TEOR DE ÓLEO POR RESSONÂNCIA MAGNÉTICA DE FRUTOS DE ESPÉCIES OLEAGINOSAS DO AMAPÁ

BEZERRA, V. S. (1); COLNAGO, L. A. (2); COELHO, E. A. A. (3); AGUIAR, F. F. de (3); DIAS, W. da S. (4); SANTOS FILHO, S. R. dos (4).

(1) Embrapa Amapá – Caixa Postal 10, CEP 68906-970, Macapá, AP. (2) Embrapa Instrumentação, São Carlos, SP. (3) Faculdade SEAMA, Macapá, AP. (4) Universidade Estadual do Amapá, Macapá, AP. E-mail: valeria@cpafap.embrapa.br.

A andirobeira (*Carapa guianensis* Aublet) ocorre em toda bacia Amazônica, principalmente nas várzeas próximas ao leito de rios e faixas alagáveis, sendo também encontrada em terra firme. O murumuruzeiro (*Astrocaryum murumuru* Mart.) é uma palmeira não domesticada, de ocorrência em todo o estuário do rio Amazonas, sendo seu principal produto não-madeireiro a semente, da qual se extrai um óleo com propriedades medicinais. O inajazeiro (*Maximiliana maripa* (Aubl.) Drude) é também uma palmeira que ocorre principalmente no estuário amazônico, sendo freqüente em ambientes muito distintos, desde áreas abertas até matas úmidas. Todas as três espécies possuem potencial oleífero reconhecido e amplamente utilizado pela população regional. Frutos e amêndoas destas espécies foram coletados em várias regiões do estado do Amapá e avaliados quanto ao teor de óleo pelo método seqüencial de análise ultra-rápida baseado na técnica de RMN-CWFP (Continuous wave free precession) no Laboratório da Embrapa Instrumentação, São Carlos (SP). A andirobeira, considerada uma árvore de uso múltiplo, tem como um de seus principais produtos o óleo extraído de seus frutos e o teor de óleo de frutos inteiros coletados alcançou foi de 56,49% (bs), com uma variação de 34,42% a 69,01%. Dos frutos da palmeira do inajazeiro é retirado óleo semelhante qualitativamente ao do babaçu, e o teor médio de óleo extraído do fruto inteiro de inajá alcançou 16,89% (bs). Na palmeira de murumuruzeiro, frutos inteiros coletados apresentaram média de 11,84% (bs), variando de 9,67% a 14,38% de óleo. Ao se avaliar o teor de óleo contido na amêndoa do fruto de murumuru, constatou-se que o valor de 39,26% (bs) de óleo. Pode-se observar que este método de avaliação do teor de óleo para estes frutos inteiros é interessante, pois permite avaliar o teor do óleo em diferentes partes do fruto, sem a necessidade de destruição do material vegetal.

Palavras Chave: andiroba, murumuru, inajá, óleo