



DETERMINAÇÃO DO PERFIL LIPÍDICO DAS ESPÉCIES: PINHÃO MANSO, PINHÃO BRAVO E PINHÃO ROXO.

Talita de Farias Sousa Barros¹; Everaldo Paulo Medeiros²; Pollyne Borborema Alves de Almeida¹; Germana Rosy Medeiros de Sousa¹; Nair Helena Castro Arriel²; Messias Firmino de Queiroz⁴; Simone Mendonça³; José Antônio de Aquino Ribeiro³; Pedro Dantas Fernandes⁴.

1. Estagiária da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária, Centro Nacional de Pesquisa de Algodão, mestranda em Ciências Agrárias pela Universidade Estadual da Paraíba, Campina Grande, Paraíba, Brasil.; 2. Pesquisador (a) da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária, Centro Nacional de Pesquisa de Algodão, Campina Grande, Paraíba, Brasil.; 3. Pesquisador (a) da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária, Embrapa Agroenergia, Distrito Federal, Brasil.; 4. Professor da Universidade Estadual da Paraíba, Campina Grande, Paraíba, Brasil.

RESUMO – A crescente preocupação mundial com o meio ambiente e com as desigualdades sociais advindas do atual modelo de desenvolvimento tem ocasionado uma urgente necessidade de desenvolvimento que tenha como meta a sustentabilidade sócio-econômica e ambiental. Entre as espécies com potencial de serem exploradas para produção de biodiesel, incluem-se as do gênero *Jatropha*. Diante disto objetivou-se neste trabalho estudar um padrão de discriminação do óleo vegetal das espécies *Jatropha curcas* L., *Jatropha molissima* (Pohl) Baill. e *Jatropha gossypifolia* L. a partir da composição de ácidos graxos e análise multivariada exploratória. Para tanto, foi usado 10,0 g de sementes as quais foram secas em estufa de circulação de ar por duas horas à 120°C. A partir do óleo extraído com solvente em sistema de Soxhlet foi realizada a transesterificação para obtenção dos ésteres metílicos que foram analisados por sistema de cromatografia gasosa com detector FID. O conjunto de amostras foi construído a partir 99 amostras sendo 11 dessas individuais em triplicatas para cada espécie. Foram aplicados a matriz de dados de ácidos graxos as técnicas de PCA e HCA a fim de verificar a o perfil lipídico nas amostras de *Jatropha*. As variáveis de maior importância nessa separação foram os ácidos oléico, linoléico, esteárico e palmítico. Na HCA o dendograma foi obtido no modo de ligação completa (regra de amalgamação) utilizando a medida de distância Euclidiana. Os agrupamentos formados na HCA distinguem as três espécies de *Jatropha* confirmando os resultados da PCA. Portanto, a diferença entre estas espécies deve-se a proporção dos ácidos graxos na composição lipídica com destaque para o ácido oléico.

Palavras-chave: Análise de componentes principais, análise hierárquica de agrupamento, cromatografia gasosa, óleo vegetal.

Apoio: Embrapa Algodão, UEPB.