



CARACTERIZAÇÃO DO ÓLEO E DA TORTA DE CASTANHA-DO-BRASIL

Patrícia Veiga Belphman¹ (bolsista), Sílvia de Carvalho Campos Botelho² (orientador), Bruno Rafael da Silva² (colaborador), Fernando Mendes Botelho³ (colaborador), Aisy Botega Baldoni Tardin² (colaborador), Carmen Wobeto³ (colaborador)

A castanha-do-brasil é reconhecida por sua elevada constituição lipídica com teores médios predominantes de ácidos graxos insaturados. Além disso, é fonte considerável de ômega 6 e 9 e apresenta taxas importantes de ômega 3, confirmando a riqueza desta oleaginosa amazônica. A porção lipídica da castanha-do-brasil tem sido foco de grande interesse industrial, como matéria prima para cosméticos ou para uso culinário. Com este trabalho, objetivou-se caracterizar o óleo bruto e a torta de castanhas-do-brasil extraídos por prensa mecânica. As castanhas-do-brasil foram adquiridas com casca em um comércio de Sinop/MT. Após o descascamento, as amêndoas foram submetidas à prensagem mecânica e, visando extrair o máximo de óleo, a torta foi prensada quatro vezes. Em seguida, o óleo bruto extraído e a torta foram caracterizados. O óleo foi centrifugado e analisado, em triplicata, quanto à acidez, densidade a 25 °C e índices de peróxido, iodo e saponificação. A torta foi caracterizada, em triplicata, quanto ao teor de água, extrato etéreo, fibra bruta, solubilidade, capacidade de absorção de água e de óleo, atividade de água, formação de espuma e teor de cinzas. A prensagem das amêndoas gerou 37,32% de óleo e 62,68% de torta. A acidez média do óleo foi de 0,883 mg KOH g⁻¹ de óleo. A densidade a 25 °C foi de 0,94 g mL⁻¹. O índice de peróxido encontrado foi 8,12 mEq kg⁻¹ de óleo, o índice de iodo de 106,38 g I₂/100 g de amostra e índice de saponificação de 195,29 mg KOH g⁻¹ de amostra. A torta de castanha-do-brasil apresentou 2,67% de teor de água, 56,61% de extrato etéreo, 6,6% de fibra bruta e 4,84% de cinzas. Além disso, pode ser caracterizada por 33,58% de solubilidade em água, 290,11% de capacidade de absorção de água, 174,29% de capacidade de absorção de óleo, atividade de água de 0,53 e não apresentou capacidade de formação de espuma. O óleo e a torta obtidos de castanha-do-brasil apresentam boa qualidade, uma vez que segundo padrões estabelecidos pela ANVISA, o valor máximo aceitável para acidez de óleo é 4,0 mg KOH g⁻¹ de amostra e 15 mEq kg⁻¹ de amostra para índice de peróxido. O índice de acidez revela a qualidade e o estado de conservação do óleo, sendo que valores elevados indicam que há quebras na cadeia do óleo liberando seus principais constituintes, os ácidos graxos, o que não é interessante. Quanto ao índice de saponificação, na literatura podem ser encontrados valores entre 181,53 e 198,50 mg KOH g⁻¹, próximos ao obtido neste trabalho. Na torta, a fração lipídica encontrada foi considerada elevada quando comparada a produtos de outras espécies, indicando que o método de extração do óleo não foi eficiente.

Palavras-chave: *Bertholletia excelsa*, qualidade, processamento

Apoio: FAPEMAT

Área: Agronomia

¹ Bolsista FAPEMAT. E-mail: patriciabelphman@hotmail.com

² Embrapa Agrossilvipastoril. E-mail: silvia.campos@embrapa.br, bruno.rafael@embrapa.br, aisy.baldoni@embrapa.br

³ Universidade Federal de Mato Grosso – Campus Sinop. E-mail: fernando.eaa@gmail.com, wobeto2003@yahoo.com.br