



XX Congresso Brasileiro
de Ciência e Tecnologia
de Alimentos

08 a 11 de outubro de 2006
EXPO TRADE - Curitiba - PR

Área: **Química e Bioquímica**

Código do Trabalho: **1545** Data Apresentação: **09/10/2006**

Página: **1826**

ISBN: **978 - 85 - 60299 - 00 - 3**

ESTERÓIS DE GORDURA DE LICURI (SYAGRUS CORONATA)

ROSEMAR ANTONIASSI* (EMBRAPA AGROINDÚSTRIA DE ALIMENTOS);
HUMBERTO RIBEIRO BIZZO (EMBRAPA AGROINDÚSTRIA DE ALIMENTOS);
MARÍLIA I.S. FOLEGATTI (EMBRAPA MEIO AMBIENTE); **ERIKA BISPO**
(UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE); **INA CAROLINA M. DA CRUZ**
(UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE); **RAFAEL SILVEIRA CHIARO**
(UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE JANEIRO)

*E-mail: rosemar@ctaa.embrapa.br

O licuri (*Syagrus coronata*), também chamado de ouricuri e uricuri, é uma das principais palmeiras do semi-árido bahiano e seu fruto possui uma amêndoa que apresenta em torno de 60% de gordura láurica. A amêndoa do licuri é consumida diretamente ou utilizada na preparação de leite, cocada, biscoitos etc. O licuri é fundamental provedor de recursos para a subsistência do homem daquela zona e são as palmeiras que atraem e seguram o homem nessas regiões inóspitas. Sem elas, seriam grandes áreas semidesérticas ou despovoadas. Mulheres e crianças recolhem a safra quebram os caroços e retiram as amêndoas, com as quais se alimentam, dão ração às galinhas e vendem no mercado para a indústria de óleos. O objetivo deste trabalho foi a avaliação da composição em esteróis desta gordura cujos dados não estão disponíveis na literatura. Foram analisadas três amostras de coco licuri, em duplicata. A gordura da amêndoa de licuri foi extraída com éter de petróleo e a obtenção de insaponificável foi realizada de acordo com o método oficial da AOCS Ca 6b - 53. A separação de esteróis foi realizada pelo fracionamento do insaponificável por cromatografia de camada delgada preparativa utilizando-se sílica Gel 60 G Merck, eluição em sistema 70:30 éter de petróleo: éter etílico e revelação com sódio fluoresceína. A análise da fração de esteróis foi realizada por CGAR (equipamento Agilent 6890 e detector FID) em coluna capilar de sílica fundida de dimetilpolisiloxano (25m x 0,32m x 0,17micrometros), temperatura de 260 - 290°C, programação de 3°C/min, temperatura do injetor e do detector de 300°C. A quantificação foi realizada por normalização interna. Os principais esteróis identificados na gordura de licuri foram campesterol (13,3 a 15,1%), estigmasterol (7,6 a 8%), sitosterol (58,6 a 67,6%) e delta 5 avenasterol (10,3 a 16,5%). Os resultados obtidos são semelhantes a outras gorduras láuricas como gordura de coco e palmiste.

Palavras-Chave: licuri, esteróis, gordura.

Agradecimentos:

Apoio financeiro: CNPq (Proc. nº 50.3854/2003-4)

PROMOÇÃO



REALIZAÇÃO

