



SEMINÁRIO INTERNACIONAL PROCESSAMENTO DE ÓLEOS E
GORDURAS
TENDÊNCIAS E DESAFIOS

19 a 21 Agosto 2015 – Ingleses Acquamar Hotel – Florianópolis – SC

PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS DO ÓLEO DE CAMU-CAMU POR RMN
DE ¹H

Diógenes Filho¹, Antonio Alves de Melo Filho^{1,2,3}, Edvan Alves Chagas^{2,4}, Rita de Cassia Pompeu de Sousa⁴, Ane Karina Porto Costa³, Ricardo Carvalho dos Santos², Ismael Fernández Montero¹, Ana Cristina Gonçalves Reis de Melo¹, Pedro Rômulo Estevam Ribeiro¹, Diana Maruja Sangama Mozombite¹, Casandra Valentina Itriago Yanes¹

¹Programa de Pós-Graduação em Química, Núcleo de Pesquisa e Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia, NPPGCT, Universidade Federal de Roraima - UFRR, Boa Vista, RR, Brasil; ²Programa de Pós-Graduação em Biodiversidade e Biotecnologia, Bionorte, UFRR; ³Departamento de Química, UFRR, ⁴Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária-Roraima. Universidade Federal de Roraima. Boa Vista. Roraima. Brasil. CEP.: 69.304.000. Email: antonio.alves@ufrr.br

O camu-camu (*Myrciaria dubia* (Kunth.) McVaugh) pertence à família Myrtaceae, conhecido também como caçari, araçá d'água e araçá-de-igapó. O camu-camuzeiro, espécie arbustiva dos frutos, é nativo da Amazônia com frutos obtidos às margens do rio Urubu, município de Bonfim, estado de Roraima, apresentando elevado teor de Vitamina C (6112 mg 100 g⁻¹ de polpa), chegando a um índice superior ao de demais frutos cítricos. As propriedades físico-químicas caracterizadas por Ressonância Magnética Nuclear de Hidrogênio (RMN ¹H) e pelo programa computacional PROTÓLEOS (desenvolvido Grupo de Pesquisa OleoQuímicos). O objetivo deste trabalho é caracterizar as propriedades físico-químicas por RMN de ¹H e pelo PROTÓLEOS. Os óleos utilizados foram obtidos mediante uma extração em aparelho tipo Soxhlet e solvente hexano. Os deslocamentos químicos fornecidos por RMN ¹H de 500 MHz foram adicionados ao PROTÓLEOS, onde sugeriu as seguintes informações: ácido oleico (48,89%), ácido linoleico (8,63%), ácido linolenico (9,56%) e 32,93% de ácidos graxos saturados. Suas propriedades físico-químicas foram fornecidas pelo PROTÓLEOS: índice de iodo (50,96 gI₂/100g), índice de acidez (1,60 mg KOH/g), índice de saponificação (159,44 mg KOH/g), masa molecular média (1013,48 g/mol), índice de esterificação (157,84 mgKOH/g) e esterificação (99,01%).

Caçari; índice de iodo, índice de saponificação, índice de acidez.

Ao grupo Oleoquímicos de pesquisa da UFRR, ao Programa de Pesquisa e Pós-Graduação em Química da UFRR e CAPES pelo suporte financeiro.