Avaliação físico-química e compostos bioativos de óleos da amêndoa de pequi (*Caryocar brasiliense* Camb.) obtidos artesanalmente e por prensagem a frio.

Lucillia Rabelo de Oliveira Torres^{1,2}, Fernanda Carvalho de Santana¹, Fernanda Branco Shinagawa¹, Elias da Silva Araújo¹, Herbert Cavalcante de Lima³ e Jorge Mancini-Filho¹

¹ Universidade de São Paulo

² Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão

³ Embrapa Cerrados

lucilliaro@usp.br

Resumo

No Brasil existe uma grande oferta de alternativas oleaginosas para a produção de óleos, no entanto, ainda é necessário aumento no aproveitamento de potencialidades como o óleo da amêndoa de pequi que têm características desconhecidas, principalmente pela pouca exploração da amêndoa. O objetivo do presente estudo foi caracterizar os óleos da amêndoa de pequi artesanais e prensados a frio em relação a parâmetros de qualidade, composição de bioativos além de determinar sua capacidade antioxidante. As amostras foram fornecidas pela EMBRAPA Cerrados e analisadas quanto aos índices de acidez, peróxidos, *p*-anisidina, ácido tiobarbitúrico, perfil de ácidos graxos (AG), teores de compostos bioativos (fenólicos e carotenoides totais e perfil de tocoferóis e fitosteróis) e atividade antioxidante pelos métodos ABTS e ORAC. Os óleos apresentaram qualidade satisfatória de acordo com outros óleos vegetais (AOCS, 2004). O perfil de AG mostrou a presença relevante dos ácidos oleico (53,48 a 55,41 %) e palmítico (33,30 a 35,89 %). Os fenólicos e carotenóides totais estavam presentes em concentrações que variaram de 87,56 a 392,00 mg GAE/100g e de 36,03 a 262,40 µg/100g, respectivamente. Os resultados das análises de tocoferóis e de fitosteróis indicaram a presença predominante de α -tocoferol (51,95 a 66,87 %) e do fitosterol estigmasterol (63,22 a 67,74 %). A capacidade antioxidante variou de 10,61 a 40,46 µM TE/g pelo método ABTS, de 113,93 a 280,85 µmol TE/100g e de 164,49 a 277,86 µmol TE/100g quando utilizado o ORAC lipofílico e hidrofílico, respectivamente. Os óleos artesanais apresentaram teor inferior de acidez e PUFAs e superior de fenólicos totais, além de demonstrarem melhor atividade antioxidante pelo ABTS. Nossos resultados confirmam a presença de compostos antioxidantes com funções biológicas importantes nos óleos investigados, além de indicar possível influência do tratamento térmico nas amostras artesanais no que diz respeito a degradação dos PUFAs e liberação de compostos antioxidantes.

Palavras-chave: Óleo da amêndoa de pequi, caracterização, antioxidantes.