

QUALIDADE NUTRICIONAL DO ÓLEO DE POLPA DE FRUTOS DE MACAÚBA DOS BIOMAS CERRADO E PANTANAL DE MATO GROSSO DO SUL, BRASIL

Simone Palma Favaro¹, Gabrielly Ciconini², Cesar Heráclides Behling Miranda¹, Fabio Galvani³

1-Embrapa Agroenergia

2-Biotecnologia, Universidade Católica Dom Bosco

3-Embrapa Pantanal

Embrapa Agroenergia Parque Estação Biológica, PqEB s/nº, Ed. Embrapa Agroenergia,
Caixa Postal 40.315, CEP 70770-901, Brasília, DF, simone.favaro@embrapa.br

A macaúba (*Acrocomia aculeata*) é uma palmeira amplamente distribuída no território brasileiro, principalmente nos biomas Cerrado e Pantanal. Seus frutos integram a alimentação de animais silvestres e da população local. O óleo de polpa de macaúba é rico em carotenoides, tocoferóis e ácidos graxos monoinsaturados. Estas propriedades aliadas à alta produtividade da espécie, pode proporcionar uma nova fonte de óleo comestível. Com o objetivo de caracterizar o potencial nutricional do óleo de polpa de diferentes maciços de ocorrência natural de macaúba em Mato Grosso do Sul, foram amostradas 4 localidades, sendo 2 no bioma Cerrado e 2 no Bioma Pantanal. Foram avaliados os perfis de ácido graxo por cromatografia gasosa e calculados os índices de aterogenicidade, trombogenicidade e razão entre ácidos graxos hipocolesterolêmicos e hipercolesterolêmicos, os quais foram comparados aos óleos de palma bruto e azeite de oliva virgem extra obtidos por dados de literatura. O perfil de ácidos graxos dos óleos de polpa de macaúba apresentou similaridade ao azeite de oliva, tendo o ácido graxo monoinsaturado oleico como majoritário em todas as regiões, variando de 47,05 a 72,59%. Comparado ao óleo de palma, a qualidade nutricional do óleo de polpa de macaúba mostrou-se mais adequada para a saúde humana em relação aos índices de aterogenicidade, trombogenicidade e razão entre ácidos graxos hipocolesterolêmicos e hipercolesterolêmicos.

Palavras-Chave: *Acrocomia aculeata*, ácido oleico, aterogenicidade, trombogenicidade