

**OXIDAÇÃO E CAROTENOIDES DO ÓLEO DE POLPA DE FRUTOS DE MACAÚBA  
ARMAZENADOS SOB VENTILAÇÃO**

Simone Palma Favaro, Alexandre Nunes Cardoso, Rodrigo da Silveira Nascimento Siqueira,  
Anna Letícia Montenegro Turtelli

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

O armazenamento dos frutos da macaúba é um dos principais desafios para o estabelecimento da cadeia produtiva desta oleaginosa devido à degradação do óleo de polpa. Aliar o ganho pós-colheita no teor de óleo, conferido pelo metabolismo climatérico da espécie, e assegurar a qualidade do óleo de polpa foi a abordagem empregada neste trabalho. O objetivo foi avaliar o efeito do armazenamento sob ventilação em parâmetros de oxidação e teor de carotenoides totais. Frutos colhidos do cacho foram armazenados em estufa a 28 °C sob ventilação forçada por até 49 dias. Os frutos foram analisados a partir do 6º dia de armazenamento e a seguir a cada 7 dias. Após despulpamento mecânico, o óleo da polpa foi extraído em prensa *expeller* e filtrado, constituindo o óleo bruto. Foram determinados o índice de peróxido, absorvibilidade molar em 232 e 270 nm e teor de carotenoides totais por espectrometria. Os parâmetros relacionados à oxidação, índice de peróxido e absorvibilidades molares, foram similares até 35 dias. O índice de peróxido ficou abaixo do limite máximo permitido ao final do período avaliado. O teor de carotenoides aumentou nos primeiros 28 dias, decrescendo a seguir com redução de 25% do teor inicial aos 49 dias. O óleo de polpa bruto de macaúba apresentou boa estabilidade oxidativa sob condições controladas de armazenamento com ventilação forçada.

**Palavras-Chave:** *Acrocomia aculeata*, índice de peróxido, absorvibilidade molar, carotenos