



OUTRAS ÁREAS

Po145 - ÓLEO DE PALMA DE ALTO OLEICO PRODUZIDO NO BRASIL

Adelia F. Faria-Machado (Brazil)¹; Allan E. Wilhelm (Brazil)¹; Marcos Ene Chaves Oliveira (Brazil)²; Andrea M.M. Guedes (Brazil)¹; Roberto Yokoyama (Brazil)³; Pedro Paulo Vianna Borges (Brazil)⁴; Humberto R. Bizzo (Brazil)¹; Rosemar Antoniassi (Brazil)¹

1 - Embrapa Agroindústria de Alimentos; 2 - Embrapa Amazonia Oriental; 3 - DENPASA; 4 - Marborges

RESUMO

A palma de óleo ou dendê (*Elaeis guineensis*) e o caiaué (*E. oleifera*) são espécies da família Arecaceae (antiga família Palmae) podendo ser cruzadas entre si, com produção de descendentes híbridos interespecíficos férteis, chamado no Brasil de óleo de híbrido interespecífico de palma ou óleo de palma de alto oleico. A hibridização entre *E. oleifera* x *E. guineensis* pode elevar o conteúdo de ácido oleico e de outros compostos bioativos, como carotenoides, tocoferóis e tocotrienóis, no óleo da polpa. Atualmente, o Pará é o Estado produtor de óleo do híbrido de palma com produção estimada em 7000 ton/ano, sendo que houve aumento significativo da área plantada nos últimos anos. Há um pleito no Codex Alimentarius para a adoção de um padrão para este óleo ("High Oleic Palm Oil") e os resultados de composição são necessários para subsidiar a definição do Padrão de Identidade e Qualidade do óleo. Neste trabalho, oitenta amostras de óleo de híbrido de palma de duas empresas produtoras foram coletadas nos anos de 2016 e 2017, que foi analisado quanto ao perfil de ácidos graxos por cromatografia gasosa de alta resolução. Os principais ácidos graxos foram o oleico (C18:1) variando de 52 a 57%, palmítico (C16:0) de 25 a 30%, linoleico (C18:2) de 10 a 13%, esteárico (C18:0) de 3 a 4,5% e o ácido linolênico foi detectado até 0,4%. Não houve diferença significativa entre as amostras quanto aos anos analisados e as duas empresas produtoras ($p < 0,05$). Foram detectados ainda os ácidos graxos C12:0, C14:0, C16:1, C17:0, C20:0, C20:1 e C24:0. O óleo do híbrido de palma apresentou redução significativa de ácido palmítico e aumento de oleico tanto em relação ao óleo de palma e quanto em relação à oleína de palma, obtida por fracionamento, implicando em diferenças quanto às características físicas do óleo de palma de alto oleico. Os resultados encontrados são semelhantes ao óleo de palma de alto oleico produzido na Colômbia e permitem a elaboração do padrão de identidade deste óleo.

Palavras-chave : ácidos graxos, GC-FID, PIQ, High Oleic Palm Oil