



## PÓS-COLHEITA DE BACABA COM FOCO NA PRODUÇÃO DE ÓLEO

Sandy Barbosa de Sousa<sup>1</sup>; Virgínia de Souza Álvares<sup>2</sup>; Joicyanne Dutra da Silva Pereira<sup>2</sup>; Vlayrton Tomé Maciel<sup>2</sup>; Ailson Luiz Sudan Madruga<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Fundação de Amparo a Pesquisa do Estado do Acre, Rio Branco/Acre, sandybarbosa28@gmail.com

<sup>2</sup>Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária - Embrapa Acre, Rio Branco/Acre

**RESUMO:** A Bacaba é uma palmeira nativa da Amazônia, produzindo frutos com potencial econômico para extração de óleo, semelhante ao azeite de oliva, sendo opção de renda aos agricultores brasileiros. O objetivo do trabalho foi definir um tratamento pós-colheita de bacaba que obtenha um maior rendimento e qualidade do óleo. A extração de óleo do mesocarpo dos frutos foi feita por dois experimentos: I) por diferentes métodos de extração; II) por diferentes temperaturas de desidratação da massa despolpada. Os frutos foram colhidos no Projeto Reça, Nova Califórnia, Rondônia e transportados para a Embrapa Acre, Rio Branco, Acre. Foram selecionados, lavados, sanitizados e branqueados (50 °C/ 5 minutos). No experimento I os tratamentos foram: T1= extração artesanal tradicional, com aquecimento (85 °C/40 minutos) e fermentação dos frutos (temperatura ambiente / 72 horas) e coleta do óleo após aquecimento do sobrenadante; T2= prensagem hidráulica (15 toneladas/20 minutos) da polpa desidratada (45°C/48h); e T3= extração artesanal com três cozimentos dos frutos. No experimento II foram: T1 = 45°C/48h; T2= 65°C/24 h; e T3= 85°C/10h. Foram obtidos o rendimento e qualidade do óleo (ácidos graxos livres, índice de acidez, índice de refração e índice de peróxido). O rendimento do óleo foi de 0,46 a 1,14% (b.u.) ou 3,27 a 6,79% (b.s.). A extração de óleo de bacaba deve ser realizada com o processamento prévio dos frutos, desidratação da polpa a 45°C/48 h e extração mecânica. Este método possui um bom rendimento, com qualidade do óleo adequada e sem água em sua composição.

**PALAVRAS-CHAVE:** *Oenocarpus bacaba*, Prensagem a frio, Rendimento de óleo

**AGRADECIMENTOS:** à FUNTAC pelo empréstimo de equipamento para extração de óleo, à FAPAC/CNPq pela concessão das bolsas de Iniciação Científica, ao projeto RECA pelo fornecimento dos frutos e à Embrapa Acre.