



RENDIMENTO E QUALIDADE DE ÓLEO DE BACABA EM FUNÇÃO DO MÉTODO DE EXTRAÇÃO

Virgínia de Souza Álvares¹; Sandy Barbosa de Sousa²; Joicyanne Dutra da Silva Pereira²; Vlayrton Tomé Maciel³; Géssica Sampaio⁴

¹Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária - Embrapa Acre, Rio Branco/Acre, virginia.alvares@embrapa.br

²União Educacional do Norte, Rio branco/Acre

³Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária - Embrapa Acre, Rio branco/Acre

⁴Fundação de Amparo a Pesquisa do Estado do Acre, Rio branco/Acre

RESUMO: A extração do óleo da bacaba na Amazônia é realizada de forma tradicional, com baixo rendimento e possível redução na qualidade do óleo. Objetivou-se avaliar o efeito do método de extração sobre o rendimento e qualidade do óleo de bacaba. Os frutos foram colhidos no Projeto Reça, em Nova Califórnia, Rondônia e transportados para a Embrapa Acre, em Rio Branco – AC. Foram selecionados, lavados, sanitizados e branqueados (50 °C/ 5 minutos). A extração foi: T1= artesanal tradicional; T2= mecânica; e T3= artesanal tradicional com cozimentos adicionais. Em T1 os frutos foram macerados manualmente, aquecidos (85 °C/40 minutos) e fermentados (temperatura ambiente/72 horas), com coleta do óleo após aquecimento do sobrenadante. Em T2, o processamento foi em despoldadeira industrial (4:2,5 v/p), desidratação em estufa (45°C/48 horas) e prensagem hidráulica manual (15 toneladas/20 minutos). T3 foi semelhante ao T2, com três cozimentos dos frutos. As análises foram: composição centesimal dos frutos frescos, rendimento de óleo e sua caracterização em: ácidos graxos livres, índice de acidez, índice de peróxido e índice de refração. O delineamento estatístico foi o inteiramente casualizado, com três tratamentos e 4 repetições, ANOVA e teste de Tukey 5%. O constituinte principal do mesocarpo da bacaba é o lipídico, 26,42%. O rendimento de óleo foi de 0,46 a 1,14% (b.u.) / 3,27 a 6,79% (b.s.). O método de extração mecânica é o mais recomendável para a extração de óleo de bacaba quando analisado por mês e por safra, além de originar em óleo com menor acidez.

PALAVRAS-CHAVE: *Oenocarpus bacaba*, Agroindustrialização, Extração de óleo

AGRADECIMENTOS: à FUNTAC pelo empréstimo de equipamento, à FAPAC/CNPq pelas bolsas de Iniciação Científica, ao RECA pelo fornecimento dos resíduos e à Embrapa Acre pela infraestrutura física para condução dos experimentos.