

Tempo de cozimento e de repouso das sementes de andiroba na acidez de óleo

Marina Souza Tavares Batista¹, Suellen Patrícia Oliveira Maciel², Isabelly Ribeiro Guabiraba³, Leandro Fernandes Damasceno⁴ e Ana Cláudia Lira-Guedes⁵

¹ Cientista Ambiental, Macapá, AP

² Graduanda em Engenharia Ambiental, Universidade Federal do Amapá, bolsista PIBIC/CNPq/Embrapa Amapá, Macapá, AP

³ Graduanda em Engenharia Florestal, Universidade do Estado do Amapá, bolsista PIBIC/CNPq/Embrapa, Macapá, AP

⁴ Engenheiro de Alimentos, mestre em Engenharia Química, analista da Embrapa Amapá, Macapá, AP

⁵ Engenheira-agrônoma, doutora em Ciências da Engenharia Ambiental, pesquisadora da Embrapa Amapá, Macapá, AP

2019

V Jornada Científica

Embrapa

Os óleos vegetais, principalmente aqueles provenientes da Floresta Amazônica, vêm ganhando notoriedade na indústria de fármacos e cosméticos. Dentre eles, destaca-se o óleo de andiroba (*Carapa guianensis* Aubl.), importante por suas propriedades químicas. As empresas que adquirem esses óleos necessitam de produtos com qualidade, com baixo teor de acidez. O objetivo do estudo foi verificar se o tempo de cozimento e/ou repouso das sementes de andiroba influenciam na acidez do óleo, extraído de forma artesanal. O estudo ocorreu de julho a setembro de 2018, no laboratório de Recursos Florestais da Embrapa Amapá. Foram realizados ensaios com quatro tratamentos: (T1) 5 horas de cozimento e 30 dias de repouso; (T2) 5 horas de cozimento e 15 dias de repouso; (T3) 2 horas e 30 minutos de cozimento e 30 dias de repouso e (T4) 2 horas e 30 minutos de cozimento e 15 dias de repouso. Determinou-se o índice de acidez (em triplicata) como variável resposta. Observou-se valores de 24,33; 25,07; 39,32 e 41,63 mg g⁻¹ KOH para os tratamentos T2, T4, T1 e T3, respectivamente. Isso demonstra que um tempo mais curto de repouso proporciona um menor índice de acidez, possivelmente pela redução no crescimento de fungos e bactérias, microrganismos extremamente proliferáveis nas condições em que é realizado o repouso. Esperava-se que os óleos provenientes das sementes com maior tempo de cozimento apresentassem maior acidez, dado o maior tempo de exposição à água. Ainda que os resultados demonstrem que o tempo de repouso das sementes cozidas influenciam na acidez dos óleos, todos os tratamentos apresentaram teor acima do estabelecido pela Anvisa (máximo de 4,0 mg g⁻¹ KOH). Assim, são necessários estudos mais aprofundados para identificar outras etapas no processo de extração artesanal que depreciam a qualidade do óleo.

Sisgen: AC67C66.

Termos para indexação: *Carapa guianensis*, produtos florestais não madeireiros, floresta Amazônica.