

INFLUÊNCIA DA TEMPERATURA DE PRENSAGEM (CONDICIONAMENTO) NO PERFIL DOS ÁCIDOS GRAXOS DO ÓLEO DA CASTANHA DO BRASIL (*Bertholletia excelsa*). VASCONCELOS, M.A.M. (1); CARVALHO, A. V. (1); ALVES, S. M. (1); PEREIRA, P. C. G. (2) SILVA, P. L. P. (3); MORAIS, O. P. (3); (1) Laboratório de Agroindústria, Embrapa Amazônia Oriental, Trav. Dr. Enéas Pinheiro s/n, 66095-100, Belém, PA, Brasil.(2) UFRA - Universidade Federal Rural da Amazônia, Av. Presidente Tancredo Neves, nº2501, Bairro Montese, Caixa Postal 917,66077-530, Belém, Pará, Brasil.(3) Universidade Federal do Pará, R. Augusto Corrêa 1, Guamá, 66075-110, Belém, PA, Brasil. E-mail: mavasc@cpatu.embrapa.br

A castanheira do Brasil (*Bertholletia excelsa*), é uma das espécies de exploração extrativista de maior impacto na região Amazônica, tendo participação significativa na geração de divisas, além de fonte geradora de emprego e renda para a população local. Sua amêndoa é rica em proteínas e óleo, este com um teor de até 67% na mesma. O mercado para óleo de castanha do Brasil é diversificado, com utilização na indústria de alimentação, cosmética, farmacêutica e mesmo na medicina caseira. Este trabalho tem o objetivo de avaliar a influência da temperatura utilizada para facilitar a retirada do óleo (condicionamento) das amêndoas, no perfil dos ácidos graxos do óleo extraído, além de caracterizar física e quimicamente o material obtido. Castanhas do Brasil, adquiridas junto ao mercado atacadista de Belém-PA, foram lavadas e quebradas, para obtenção da amêndoa *in natura*. Amostras foram prensadas a frio e três outras foram aquecidas em estufa a 60°C, 65°C e 70°C por 30min, antes da prensagem. Alíquotas do óleo obtido foram analisadas física e quimicamente. O perfil cromatográfico foi obtido através de cromatografia gasosa em um equipamento GC-14A Shimadzu. Os valores obtidos na caracterização físico-química estão de acordo com a literatura. A composição percentual em ácidos graxos das amostras submetidas à prensagem a frio e aquelas pré-aquecidas mostrou semelhança, sendo os principais componentes, os ácidos oléico, linoléico, palmítico e esteárico, com valores variando de 42,42% ( $\pm 0,38$ ), 30,86% ( $\pm 0,50$ ), 15,62% ( $\pm 0,40$ ) e 11,09% ( $\pm 0,30$ ). Os resultados mostraram que houve diferença entre todos os tratamentos, com o condicionamento influenciando ligeiramente o perfil dos ácidos graxos do óleo da castanha do Brasil. (Financiamento: BASA)