

CARACTERIZAÇÃO DA POLPA E DO ÓLEO DE FRUTOS DA PALMEIRA TUCUMÃ (*Astrocaryum vulgare* Mart.)

FERNANDES, H.R (1).; SILVA, J.S (2).; PINA, D.M.M (2).; ROSÁRIO, L.P.C (2); COSTA, R. G (3).; SOUSA, E.M.P (3).; RODRIGUES FILHO, J. M (4).; OLIVEIRA, M. S. P (5).; PARACAMPO, N. E. N. P (5).; ABREU, L. F (5).

(1) Universidade Estadual do Pará – Centro de Ciências Naturais e Tecnologia. (2) Escola Agrotécnica Federal de Castanhal. (3) Universidade Federal do Pará – Departamento Engenharia Química. (4) Universidade Federal do Pará – Departamento de Engenharia de Alimentos. (5) EMBRAPA Amazônia Oriental – Laboratório de Agroindústria – Cep 66.095-100, Belém, PA, Brasil. E-mail: laura@cpatu.embrapa.br

Astrocaryum vulgare Mart. é uma palmeira que ocorre com frequência na Amazônia Oriental (Leras *et al.* 1983) e seu fruto pode se constituir em uma nova alternativa para a produção de óleos na Amazônia, a custos baixos, por ser uma planta extremamente rústica (Lima *et al* 1986). Em 2006, o tucumã entrou oficialmente na lista de espécies potencialmente viáveis para geração de biodiesel (Folha da Embrapa, 2006). Este fato motivou, ainda mais, pesquisas em andamento, para viabilizá-lo, tanto como fonte de fibras e alimentos, como de biocombustíveis. A Embrapa instalou na cidade de Belém-PA uma área experimental constituída de 187 plantas, de diferentes procedências, aonde vem desenvolvendo estudos que podem subsidiar as etapas de melhoramento genético, manejo e domesticação desta espécie (Oliveira *et al* 2003). Este trabalho teve como objetivo caracterizar a polpa e o óleo de frutos de 12 palmeiras tucumã da Embrapa-PA. As análises foram realizadas no Laboratório de Agroindústria da Embrapa-PA. A polpa, de cerca de 1 kg de fruto, foi retirada manualmente, seca em estufa a 60°C, tritura e peneirada para análises e obtenção do óleo, que foi extraído em soxhlet com n-hexano. Foram realizadas análises de umidade, cinzas, lipídios, proteínas, fibras e carboidratos (AOAC, 1997), na polpa seca, e composição em ácidos graxos, índice de iodo e índice de saponificação, por cromatografia gasosa (AOAC, 1997), no óleo da polpa. A identificação dos ácidos graxos foi feita por comparação com os dados obtidos pela injeção de padrões de ésteres metílicos autênticos. A polpa seca apresentou em média 5,71±0,35% de umidade, 2,57±0,19% de cinzas, 24,88±3,66% de lipídios, 6,56±0,44% de proteínas, 14,21±0,29% de fibras e 44,66±1,93% de carboidratos. O óleo apresentou I.S. 171,39±30,34%, I.I. 52,23±11,05%, 40,41±19,96% de A.G. saturados e 55,59±13,14% de A.G. insaturados, figurando os ácidos palmítico e oleico como principais (31,08±5,43% e 53,08±10,44%).

PALAVRAS-CHAVES: Tucumã; Biodiesel; Cromatografia.