

## Efeito da Secagem no Teor de Gordura de Polpa de Bocaiuva Processada Mecanicamente<sup>1</sup>

**Grazielly Sorrilha<sup>2</sup>**  
**Simone Palma Fávaro<sup>3</sup>**  
**Fábio Galvani<sup>4</sup>**

A bocaiuva ou macaúba (*Acrocomia aculeata* (Jacq.) Lodd. ex Mart.) destaca-se potencialmente como produto florestal não madeireiro no Pantanal. O uso de processos mecânicos para obtenção da polpa e óleo da polpa visando aproveitamento dos produtos e co-produtos tem sido investigado como uma das ações para o estabelecimento da cadeia produtiva da bocaiuva na região. A polpa da bocaiuva é muito utilizada no Pantanal de Corumbá, MS, como fonte de alimento; sendo rica em lipídios, carboidratos e fibras. A torta gerada da extração mecânica do óleo a frio da polpa de bocaiuva é matéria prima para muitas aplicações tecnológicas inclusive, a obtenção de nanocelulose agregando valor à cadeia produtiva. Neste trabalho, procurou-se avaliar o efeito da secagem na no teor de gordura em torta de bocaiuva obtida da extração mecânica do óleo da polpa. Os frutos de bocaiuva foram coletados na região do Pantanal de Corumbá, MS, durante a safra de 2010. Posteriormente, os frutos foram homogeneizados e submetidos a dois ensaios de secagem. Em um dos ensaios, os frutos foram secos em estufa com circulação de ar a 60°C. No outro ensaio de secagem, os frutos foram autoclavados a 120°C, por 30 min e, posteriormente, secos em estufa com circulação de ar a 60°C. Em ambos os ensaios de secagem, a umidade foi monitorada até atingir 10%. A torta foi obtida após despulpamento mecânico dos frutos e da extração de óleo por prensagem a frio em prensa contínua tipo *expeller*. As tortas foram avaliadas quantitativamente em relação à umidade e ao teor de gorduras. Os teores de gordura foram determinados por extração com solvente éter de petróleo através de extrator Soxhlet e após a extração foram secos em estufa de circulação de ar a 105°C durante 12 horas. Os resultados demonstraram que as amostras secas em estufa apresentaram teor de gordura médio de 6,51%, sendo que o valor médio da umidade na amostra foi 7,07%. Para as amostras de torta secas em autoclave, foi determinado um teor de gordura médio de 5,90% e a umidade foi de 8,42%. Diante dos resultados, pode-se verificar que a secagem dos frutos feita através da autoclave é mais eficiente que a secagem realizada em estufa de circulação de ar, resultando num maior rendimento no processo de extração mecânica do óleo da polpa.

<sup>1</sup> Financiado pela Embrapa (Macroprograma 1) e CNPq.

<sup>2</sup> Acadêmica da Universidade Federal de Mato Grosso do Sul e bolsista PIBIC da Embrapa Pantanal, Caixa Postal 109, 79320-900, Corumbá, MS (grazzi22\_sorrilha@hotmail.com)

<sup>3</sup> Pesquisadora da Embrapa Agroenergia, Parque Estação Biológica - PqEB s/nº - W3 Norte (final), 70770-9 01, Brasília, DF, (simone.favaro@embrapa.br)

<sup>4</sup> Pesquisador da Embrapa Pantanal, Caixa Postal 109, 79320-900, Corumbá, MS (fabio.galvani@embrapa.br)