



Obtenção de estearina do óleo da polpa de tucumã (*Astrocaryum vulgare* Mart.) para fins alimentícios

Anna Karolyne Christovão Bertoque¹, Matheus Zanard Heringer¹, Geovana Imad Pacheco¹, Pâmela Reis da Silva¹, Renata Gomes de Brito Mariano¹

¹Instituto Federal Fluminense, Campus Bom Jesus do Itabapoana

O tucumã (*Astrocaryum vulgare* Mart.) é uma palmeira pertencente à família Arecaceae e nativa do norte da América do Sul. Seu extrativismo sustentável tem auxiliado no desenvolvimento desta região, principalmente a Amazônia, nestas atividades são aproveitados os recursos disponíveis de seu fruto e palmeira. O óleo extraído da polpa possui em média 29% de ácidos graxos (AG) saturados e 69% de AG insaturados. Este óleo é rico em vitaminas possuindo elevadas concentrações de β -caroteno. O fracionamento a seco é uma técnica que se baseia na propriedade dos óleos de formar cristais quando há redução da temperatura, devido à diferença dos pontos de fusão dos seus constituintes. O fracionamento dá origem a duas frações distintas denominadas de oleína e estearina. A fração oleína apresenta-se na fase líquida e é rica em ácidos graxos insaturados possuindo aplicações gourmet. A fração estearina possui consistência sólida, com maior estabilidade, e apresenta elevado potencial para ser utilizado no preparo de alimentos, substituindo total ou parcialmente as gorduras hidrogenadas. A proposta deste trabalho foi concentrar as frações saturadas e insaturadas do óleo da polpa de tucumã por fracionamento natural em um único estágio e aplica-lás em formulações alimentícias, agregando valor ao óleo, possibilitando aplicação mais abrangente que o óleo íntegro. Os frutos integrais, colhidos no estado do Pará, foram higienizados e posteriormente extraída a sua polpa o óleo. O óleo íntegro e suas frações foram caracterizados física e quimicamente utilizando-se os métodos analíticos oficiais. O fracionamento do óleo ocorreu na temperatura em torno de 10°C. O índice de acidez do óleo bruto foi de 17,35 mgKOH/g, valor superior ao estabelecido pela legislação para óleos brutos com fins alimentícios. Já as frações apresentaram os valores de 19,22 e 16,57 mgKOH/g, respectivamente para a oleína e estearina. Como a fração de interesse para realização deste trabalho é a estearina, seu índice de acidez favorece sua utilização na indústria alimentícia, possibilitando sua aplicação como substituinte da gordura hidrogenada e como gorduras especiais.

Palavras-chave: Tucumã, Óleo vegetal, Fracionamento a seco.

Instituição de fomento: IFFluminense