Constituintes voláteis do fruto de *Caryocar brasiliensis* Camb. (Pequi).

Eloísa Helena A. Andrade (PQ), José Guilherme S Maia (PQ). gmaia@ufpa.br

Departamento de Engenharia Química e de Alimentos, Universidade Federal do Pará, Belém, PA.

Palavras Chave: *Pequi, Caryocar brasiliensis, Caryocaraceae, aroma, hexanoato de etila.*

Introdução

O **pequi**, *Caryocar brasiliensis* Camb., da família Caryocaceae, é um fruto nativo do cerrado brasileiro, consumido largamente do Norte da Amazônia ao Centro Oeste Brasileiro. Na língua indígena significa "casca espinhenta". O fruto do pequizeiro, árvore frondosa de 15 m, é produzido entre outubro e fevereiro, época de safra. De cor verde, quando maduro, possui em seu interior um caroço revestido por uma polpa macia e amarela, a parte comestível. A polpa (mesocarpo) do pequi, de coloração amarela forte, tem seu paladar bastante característico, é forte e costuma agradar de maneira intensa. Consome-se cosido, puro e em mistura com arroz, frango etc. Da polpa também pode ser extraído um óleo, o azeite de pequi, usado para condimento e na fabricação de licores. Depois de fervidos os frutos fornecem uma fração graxa altamente calórica e bastante aromática. Os frutos de pequi foram coletados no município de Chapada, no estado do Mato Grosso. O aroma dos frutos foi obtido por técnica de destilação e extração simultâneas, usando-se um aparelho de vidro tipo Lickens-Nickerson e *n*-pentano. O concentrado dos voláteis do aroma do pequi foi analisado por CG e CG-EM e sua composição identificada com o uso de bibliotecas de referências de substâncias-padrão, comumente encontradas em alimentos dessa natureza.

Resultados e Discussão

Os principais componentes identificados foram hexanoato de etila (52,9%), octanoato de etila (4,6%, álcool tetrahidrofurânico (4,3%) e butanoato de etila (4,1%). A Tabela 1 lista os constituintes identificados.

Conclusões

Ésteres, ácidos e hidrocarbonetos, dispostos em séries homólogas, como foram observados no perfil cromatográfico do aroma, predominam no pequi.

Agradecimentos

Os autores agradecem o apoio financeiro do Programa de Biodiversidade (PPBio) do MCT.

Tabela 1. Constituintes voláteis do aroma de *Caryocar brasiliensis.*

Nº	Constituinte	% aroma
1	2,2,3-trimetilhexano	0,5
2	butanoato de etila	4,1
3	álcool tetrahidrofurânico	4,3
4	2-metil-butanoato de etila	1,5
5	hexanoato de metila	0,5
6	hexanoato de etila	52,9
7	hexanoato de propila	0,5
8	heptanoato de etila	0,6
9	3-hidroxi-hexanoato de etila	0,3
10	hexanoato de isobutila	0,3
11	ácido octanóico	0,5
12	octanoato de etila	4,6
13	2-octenoato de etila	0,2
14	hexanoato de 3-metilbutila	1,0
15	tetradecano	0,3
16	pentadecano	0,3
17	ácido láurico	0,6
18	hexadecano	0,3
19	heptadecano	0,4
20	octadecano	0,2
21	ácido palmítico	0,9
22	eicosano	0,2
23	heneicosano	0,3
24	docosano	0,7
25	tricosano	1,1
26	Estearato de butila	2,6
27	tetracosano	1,6
28	pentacosano	2,1
29	hexacosano	2,1