

# EXTRAÇÃO E CARACTERIZAÇÃO DO ÓLEO DA AMÊNDOA DO LICURI (*Syagrus coronata*)

Reginaldo J. Gomes Neto (IC-Jr)<sup>1</sup>, Alexandra S. Carvalho (PG)<sup>3</sup>, Djane S. de Jesus (PQ)<sup>1</sup>, Francisco J. B. Duarte(PG)<sup>1,2</sup>, Márcia C. C. Veloso (PQ)<sup>1\*</sup> e-mail: veloso@cefetba.br

(1) Centro Federal de Educação Tecnológica da Bahia- CEFET-BA (2) Instituto de Química- Universidade Federal da Bahia (3) Empresa Baiana de Desenvolvimento Agrícola

Palavras Chave: licuri, amêndoa, óleo, análise físico-química

## Introdução

No semi-árido brasileiro, várias oleaginosas têm sido utilizadas para a obtenção de óleos vegetais. Dentre elas encontra-se o licuri, nome popular da *Syagrus coronata*, uma palmeira de altura mediana, nativa da Mata Atlântica. O fruto do licuri conhecido pela mesma denominação da palmeira, frutifica em cachos com aproximadamente 1350 frutos<sup>1</sup>. Estes frutos são ovóides e, enquanto verdes, possuem uma polpa fibrosa e um endosperma líquido, que se torna sólido no processo de amadurecimento, dando origem à amêndoa.

A principal fonte alimentícia do licuri é a amêndoa, que é consumida *in natura* ou cozida. No semi-árido baiano, o óleo extraído desta também é utilizado na preparação de alimentos.

O objetivo deste trabalho foi comparar dois métodos de extração do óleo da amêndoa do licuri, e caracterizar óleo por meio do seu perfil de ácidos graxos e de parâmetros físico-químicos.

## Resultados e Discussão

Os frutos de licuri foram coletados, em cachos, no município de Caldeirão Grande, Bahia. Os frutos foram lavados, pesados e mensurados, sendo então analisados ou acondicionados em sacos de polietileno e mantidos sob refrigeração a  $-4^{\circ}\text{C}$ .

Na caracterização física foram selecionados 57 frutos maduros de colorações amarela e alaranjada, com peso de  $6,90\text{g} \pm 0,61$  e com diâmetros transversal variando de 2,03-2,45 cm e longitudinal de 2,69-3,01 cm. O rendimento da polpa pura em relação ao fruto foi de 15,94%, e da fibra de 32,7%. A amêndoa, após a retirada do endocarpo, apresentou um rendimento de 44,15%.

Na extração do óleo, utilizou-se o método de Bligh-Dyer (solvente a frio), alcançando rendimento 43,3 a 48,1%, e a prensagem a frio com rendimento de 55,0 a 60,0 %. Outros autores citam porcentagem de óleo na amêndoa em torno de 49 % (na extração por Soxhlet)<sup>1</sup>. O ponto de fusão do óleo, determinado de acordo com o procedimento do Instituto Adolfo Lutz, ficou na faixa de  $14^{\circ}$  -  $18^{\circ}\text{C}$ .

Os ácidos graxos (AG) foram determinados na forma de ésteres metílicos (EMAG), após

saponificação e esterificação do óleo. A análise destes foi feita por CGAR/EM e a quantificação por normalização. O óleo, de coloração levemente amarelada, contém predominantemente AG saturados de cadeias curtas (tabela1)

**Tabela 1.** Composição dos principais ácidos graxos (% por área) dos lipídeos da amêndoa do licuri

Ácidos graxos	Nomes triviais	%
C8:0	caprílico	24,68
C10:0	cáprico	13,94
C12:0	laúrico	36,43
C14:0	mirístico	7,15
C16:0	palmítico	3,98
C18:0	esteárico	3,05
C18:1 $\omega$ 9	oleico	4,08
C18:2 $\omega$ 6	linoleico	1,02

Os índices de acidez (IA) e de peróxido (IP) foram determinados de acordo metodologias descritas pela AOCS. O (IA), calculado com base no ácido láurico, ficou na faixa de 0,120 a 0,681g de ácido láurico/100g de óleo. O (IP) foi de 0,71 meq  $\text{kg}^{-1}$ . Os valores encontrados estão dentro das especificações da RDC nº 270 ANVISA/MS (2005) da Legislação Brasileira para óleos vegetais comestíveis. O (IA) e o (IP) são parâmetros que estão relacionados com a natureza e a qualidade da amêndoa e com o grau de rancidez da mesma.

## Conclusões

O óleo de licuri apresentou características físico-químicas similares ao óleo de babaçu. Entretanto, embora este óleo seja utilizado nas comunidades do semi-árido como óleo comestível, de acordo os resultados obtidos, o seu uso de ser mais apropriado como matéria prima nas indústrias de cosméticos e produtos de higiene biodegradáveis, podendo ainda ser utilizado na produção de biocombustíveis.

## Agradecimentos

CEFET-BA, CNPq, FAPESB/PRONEX

<sup>1</sup> Crepaldi, I. C.; Muradian-Almeida, L. B.; Rios, M. D. G.; Pentead, M. V. C.; Salatino, A. *Rev. Bras. Bot.*, **2001**, 2, 155.

<sup>2</sup> Bligh, E. G; Dyer, W. J.. *Can. J. Biochem. Physiol.* **1959**, 37, 911.