

## PERFIL LIPÍDICO DE DOIS CLONES COMERCIAIS DE CAJUEIRO (*Anacardium occidentale* L.) BRS 274 e 275.

Micheline Soares Costa Oliveira (PG)<sup>1\*</sup>, Cristiane Duarte Alexandrino (FM)<sup>1</sup>, Joilna Alves da Silva (IC)<sup>1</sup>, Williams Pereira Batista (PG)<sup>2</sup>, Edy de Souza Brito (PQ)<sup>2</sup>, Ícaro Gusmão Pinto Vieira (PQ)<sup>3</sup>, Selene Maia de Moraes (PQ)<sup>1</sup>.

[micoliveira@uece.br](mailto:micoliveira@uece.br)

1 UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ – UECE, LABORATÓRIO DE PRODUTOS NATURAIS, BL. S, CAMPUS DO ITAPERI, AV. PARAJANA 1700, FORTALEZA – CE. 2 EMBRAPA AGROINDÚSTRIA TROPICAL – CEARÁ 3 PARQUE TECNOLÓGICO DO CEARÁ – UFC - CEARÁ

Palavras Chave: CAJU, LIPÍDIOS, CLONES DE CAJUEIRO

### Introdução

Os clones disponibilizados pela Embrapa para o plantio comercial são do tipo anão precoce. Esses clones atendem à exploração da castanha como atividade principal e do caju, como fruta de mesa. Na abertura da 4ª edição do CAJU NORDESTE, em Aracati (CE) em 2008, a Embrapa Agroindústria Tropical, em parceria com a Companhia de Óleos do Nordeste - CIONE lançou o clone BRS 274 de cajueiro comum. Os clones BRS 274 ou BRS 275 são, por suas características, recomendados para a exploração da castanha e do pedúnculo para a indústria de sucos, em cultivo de sequeiro (Paiva *et al.*, 2002). Visou-se neste trabalho avaliar o perfil lipídico da castanha, através do teor de gordura, tipos de ácidos graxos e teor de fitoesteróides. As amostras foram provenientes da Estação Experimental da Embrapa Agroindústria Tropical, em Pacajus - CE. Obteve-se um elevado percentual de gorduras na castanha (52,39 % em média). Os ácidos graxos foram saponificados e metilados (Metcalf *et al.*, 1966) e identificados por Cromatografia Gasosa, para tal foi utilizado um cromatógrafo a gás da HP 5890 série II, acoplado a um espectrofotômetro de massa (5965 A). Os fitoesteróides foram analisados por reação com sulfato de sódio em meio ácido com leitura da absorbância em espectrofotômetro de acordo com Mazzali *et al.*, 2003.

### Resultados e Discussão

De acordo com os resultados obtidos, os clones apesar de terem finalidades diferentes, o melhoramento genético não modificou o seu perfil de ácidos graxos (Barros, 1988; Oliveira, 1999) pois apresentam quantidades de ácidos graxos semelhantes, vistos na tabela 1. O ácido linoléico (18:1) foi o que teve maior percentual em todos os clones analisados BRS 274 (61,86 %) e BRS 275 (64,14 %). O teor de fitoesteróides totais (livres + esterificados) da castanha de caju comercializada nos Estados Unidos foi relatada como de 150 mg/100g de amêndoa (Phyllips *et al.*, 2005). O resultado obtido neste trabalho revelou igual valor para os dois clones (60 mg/ 100g de amêndoa), no entanto são inferiores ao relatados na literatura provavelmente porque a metodologia utilizada

neste trabalho só consegue detectar os fitoesteróides livres pois não foi feita a hidrólise prévia dos fitoesteróides totais.

Tabela 01 - Ácidos Graxos, Lipídios Totais e Fitoesteróides dos clones BRS 274 e 275 de cajueiro (*Anacardium occidentale* L.).

#### % Ácidos Graxos

Clone	Lipídios (%)	% Ácidos Graxos					Fitoesteróides mg/100g amostra
		16:0	18:0	18:1	18:2	20:1	
BRS 275	52,8	7,58	8,31	64,14	19,17	0,21	60
BRS 274	54,5	7,84	10,90	61,86	18,45	0,21	60

### Conclusões

Com um elevado teor de ácidos graxos insaturados (80,31 % para BRS 274 e 83,31 % para BRS 275) esses clones são excelentes para o consumo humano, além serem clones resistentes a seca, ou seja, adaptados a nossa região.

### Agradecimentos

PADETEC, RENORBIO E UECE.

BARROS, L. de M. Melhoramento 1988. p. 321-356.

MAZALLI, MÔNICA R; SALDANHA, TATIANA; BRAGAGNOLO, NEURA. Rev. Inst. Adolfo Lutz;62(1):49-54, 2003.

METCALFE, I. D.; SCHEMITZ, A. A.; PELKA, J. R. Anal. Chem., 1966, 38: 514-515.

OLIVEIRA, V. H. 1999. Tese (Doutorado em Fitotecnia), Centro de Ciências Agrárias, Universidade Federal do Ceará, Fortaleza-CE.

PAIVA, J. R.; et al. 2002. 4p. (Embrapa Agroindústria Tropical. Comunicado Técnico, 78).

PHYLLIPS, K. M, RUGGIO, D. M.; ASHRAF-KHORASSANI, M. J. Agric. Food Chem. 2005, 53, 9436-9445.