

# MANEJO E EXTRAÇÃO DO ÓLEO DA CASTANHA DO BRASIL<sup>1</sup>

Aline Vieira da Silva<sup>2</sup> Andreza Pereira Mendonça<sup>3</sup> Maria Elessandra R. Araújo<sup>4</sup> Matheus Favaro Moreira<sup>5</sup>

A amêndoa da castanha-do-Brasil é constituída de 60 a 70% de lipídios e de 15 a 20% de proteína, além de vitaminas e minerais. O óleo típico apresenta 13,8% de ácido palmítico, 8,7% de ácido esteárico, 31,4% de ácido oléico e 45,2% de ácido linoléico, além de pequenas quantidades dos ácidos mirístico e palmitoléico. A característica físico-química do óleo é o fator limitante para seu uso necessitando, portanto, de procedimentos adequados de secagem e extração do óleo que assegurem sua qualidade. O objetivo do trabalho foi avaliar a qualidade do óleo extraível de castanha do Brasil. O presente trabalho foi conduzido no laboratório de sementes e viveiros do Instituto Federal de Rondônia - Campus, Ji-Paraná. Foram utilizadas sementes de *Bertholletia excelsa*. As castanhas foram coletadas de castanhais circunvizinhos a Ji-Paraná, RO. As sementes foram separadas em lotes de 1 kg e secas em estufa de ventilação forçada sob diferentes temperaturas (60,70 e 80°C) e umidade (4, 6 e 8%). Após a secagem, as amêndoas foram trituradas e prensadas em prensa hidráulica por 4 horas. A análise de acidez foi desenvolvida através de uma metodologia já existente. Os óleos de castanha extraídos tiveram o índice de acidez dentro do padrão estabelecido pela Resolução 270 de 2005 da ANVISA para óleos brutos prensados a frio (4 mg KOH g<sup>-1</sup>) independente da temperatura e umidade das amêndoas. Sendo que os menores valores foram identificados a 60°C (0,51 a 0,53 mg KOH g<sup>-1</sup>). Notou-se ainda que os óleos extraídos mantiveram o mesmo padrão de cor, indicando que a temperatura não alterou as propriedades físicas do óleo e nem acidez.

**Palavras-chave:** *Bertholletia excelsa*. Uso múltiplo. Óleos vegetais.

---

<sup>1</sup> Ciências Agrárias com financiamento do IFRO.

<sup>2</sup> Aline Vieira da Silva, alinevieira548@gmail.com, Campus Ji-Paraná

<sup>3</sup> Andreza Pereira Mendonça, mendonca.andreza@gmail.com, Campus Ji-Paraná

<sup>4</sup> Maria Elessandra R. Araújo, maria.elessandra@gmail.com, Campus Ji-Paraná

<sup>5</sup> Matheus Favaro Moreira, favarom38@gmail.com, Campus Ji-Paraná