

MANEJO E EXTRAÇÃO DO ÓLEO DA CASTANHA DO BRASIL¹

Aline Vieira da Silva² Andreza Pereira Mendonça³
Maria Elessandra R. Araújo⁴ Matheus Favaro Moreira⁵

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⁻¹) 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⁻¹). 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.

¹ Ciências Agrárias com financiamento do IFRO.

² Aline Vieira da Silva, alinevieira548@gmail.com, Campus Ji-Paraná

³ Andreza Pereira Mendonça, mendonca.andreza@gmail.com, Campus Ji-Paraná

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

⁵ Matheus Favaro Moreira, favarom38@gmail.com, Campus Ji-Paraná