



AVALIAÇÃO DAS PROPRIEDADES FÍSICAS DO ÓLEO DE BURITI EXTRAÍDO POR SOLVENTE E POR Prensagem

MANHÃES, L. R. T.^{1*}; MARQUES, A.P.S.²; SABAA-SRUR, A. U. O.³

¹Doutoranda do PPGCTA/UFRRJ/Professora Assistente UFRJ-Macaé/Integrante do GPFH (lucianartmanhaes@gmail.com)

²Bolsista de Iniciação Científica/ Integrante do GPFH

³ Prof. Associado do IN-DNBE/UFRJ

* Universidade Federal do Rio de Janeiro, Prédio do CCS, Bloco J, 2º Andar- Rio de Janeiro-RJ-CEP 21949-900. Tel: (21)256-26449

A busca de novas fontes de oleaginosas para obtenção de óleos vegetais destinados alimentação e produção de biodiesel cresce no Brasil. Nesse contexto merece destaque os frutos amazônicos que podem também contribuir para saúde em função de ingredientes funcionais, como o óleo de buriti, que apresenta altas concentrações de ômega 9, tocoferóis, carotenóides, entre outros. No entanto faltam dados sobre suas propriedades físicas, essenciais para proporcionar sua produção em larga escala. As condições de extração como temperatura podem modificar as suas características e interferir na sua aplicação. No presente trabalho foi determinado as propriedades físicas do óleo de buriti extraídos por prensagem e por solvente orgânico. A viscosidade foi determinada em viscosímetro, marca Brookfield, Modelo MRVT, utilizando o spindle 3, velocidade rotacional (rpm) 20 e variação da temperatura entre 30 a 70°C. O ponto de fumaça foi realizado conforme Moretto & Fett (1998). A densidade e o índice de refração foi realizada conforme metodologias preconizadas na AOCS (2004). Os resultados mostraram que a viscosidade teve aumento inversamente proporcional a faixa de temperatura estudada, indicando a relação desse parâmetro com essa propriedade física. Também foi possível observar que os óleos extraídos com solvente, quanto expostos a temperaturas entre 50 e 60°C, apresentaram viscosidade menor que os extraídos por prensagem. Os pontos de fumaça foram baixos e semelhantes para as duas amostras, não indicando a sua utilização em fritura, onde a temperatura utilizada é de 180°C. Quando extraído por solvente e refinado apresentou ponto de fumaça inferior ao do óleo de soja (204^o), considerado ideal para processos de cocção. A densidade das amostras apresentaram diferença significativa entre si e foram superiores ao óleo de girassol, isso pode ser atribuído ao teor de pigmentos presentes nos óleos e que não foram removidos. Os índices de refração revelaram que não houve diferença significativa entre os óleos revelando que o processamento do óleo não interferiu nessa propriedade. Também foi possível observar que os óleos estudados apresentam esse índice dentro da faixa proposta para outro óleo vegetal comercial: girassol. Espera-se que esses dados ajudem a indústria alimentícia para produzir óleo de buriti e atender a população brasileira em todas as suas regiões.