

VII SBOE - Simpósio Brasileiro de Óleos Essenciais

Ciência, Tecnologia e Inovação na Amazônia

15 a 18 de outubro de 2013

UFOPA - Universidade Federal do Oeste do Pará - Santarém - Pará

ISBN - 978-85-66836-05-9

CARACTERIZAÇÃO QUÍMICA E AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DO ÓLEO DAS SEMENTES DE *Physalis angulata* L. PARA FUTURA APLICAÇÃO ALIMENTAR

Tânia Granzotti da Silva¹, Eliana Janet Sanjinez-Argandona¹, Rogério César de Lara da Silva²

¹CTA/UFOD – Universidade da Grande Dourados – Dourados – Mato Grosso do Sul-Brasil.

²UEMS – Universidade Estadual do Mato Grosso do Sul- Naviraí –Mato Grosso do Sul-Brasil. taniagranzotti@hotmail.com

Palavras- chaves: camapú, ácidos graxos, cromatografia gasosa.

Introdução. A *Physalis angulata* L. é pertencente à família *Solanaceae*, sendo conhecida popularmente como camapú, saco-de-bode e juá-de-capote. Pode ser encontrada em áreas tropicais da África, Ásia, América, incluindo a Amazônia e outras regiões do Brasil. Essa espécie tem sido utilizada na medicina popular e para consumo alimentar. O objetivo deste trabalho foi estudar a composição química de ácidos graxos (AG) da semente de *P. angulata* e seu potencial de aplicação para uso na alimentação humana.

Material e Métodos. Os frutos foram coletados na fase verde/amarelada no município de Naviraí-MS (09/2011 à 01/2012). As sementes foram secas e os óleos extraídos em aparelho Soxhlet com hexano. Os AG foram esterificados com KOH/MeOH (2 mol.L⁻¹) e analisados por cromatografia gasosa com detecção por ionização de chama (CG-FID). A identificação dos AG foi por comparação de ésteres metílicos de 37 compostos de AG (Sigma-Aldrich). O índice de acidez (IA) foi determinado para avaliar a qualidade do óleo visando aplicação alimentar.

Resultados e Discussão. O óleo das sementes de camapú apresenta quatro ácidos graxos principais, o ácido palmítico, esteárico, oléico e linoléico. O ácido linoléico foi o constituinte majoritário com 69,9% do conteúdo total de ácidos graxos, seguido dos ácidos palmítico (11,3%), oléico (10,7%) e esteárico (3,2%). A razão entre os ácidos graxos poliinsaturados e os ácidos graxos saturados (AGPI/AGS) foi de 4,8. O Departamento de Saúde da Inglaterra recomenda a razão superior a 0,45 para sua utilização com fins alimentares. Segundo a ANVISA (1999) o índice de acidez do óleo de diversos vegetais: canola, milho, soja, em gramas de ácido oléico/100g de óleo é no máximo 0,3, ou seja, 0,3%. Desta forma se comparados os dados acima com o resultado obtido neste trabalho que foi de 0,029%, conferindo-lhe também a adequação para o consumo, confirmando-se através da razão do AGPI/AGS}, mostram que as amostras estudadas são semelhantes ao do óleo de soja que apresentou uma acidez de 0,052 mg KOH/g. Portanto, concluí-se que as sementes de camapú apresentam potencial de uso na alimentação humana, sendo necessário mais estudos em relação aos compostos presentes neste óleo.

Referências.

Christie, W.W. *Gas chromatography and lipids: A practical guide*. Dundee: The oily Press Ltd, 1989.

VII SBOE - Simpósio Brasileiro de Óleos Essenciais

Ciência, Tecnologia e Inovação na Amazônia

15 a 18 de outubro de 2013

UFOPA - Universidade Federal do Oeste do Pará - Santarém - Pará

ISBN - 978-85-66836-05-9

Enser, M.; Hallett, K. G.; Fursey, A.J.; Wood, J.D.; Harrington, G. *Meat Science*, v. 49, p. 329-341, **1998**.

ANVISA- Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC Nº 482, de 23 de setembro de 1999.