

# V SEMANA UNIVERSITÁRIA DA URCA

## XXIII Semana de Iniciação Científica

07 a 11 de Dezembro de 2020

Tema: “Os impactos e desafios da pandemia pela COVID-19 no ensino, pesquisa e extensão”



### CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE ÓLEOS FIXOS OBTIDOS DO COCO MACAÚBA (*Acrocomia intumescens*).

Cícero Cristiano de Oliveira<sup>1</sup>, Cícera Dayane Thais de Sousa<sup>2</sup>, Erlânio Oliveira de Sousa<sup>3</sup>

**Resumo:** A espécie *Acrocomia intumescens* (macaúba) é uma palmeira oleaginosa nativa da região Nordeste e de grande valor econômico e nutricional. A macaúba possui um grande interesse socioeconômico como fonte de matéria-prima para fins alimentícios, medicinais e industriais. Várias comunidades da região do Cariri Cearense exploram a extração do óleo fixo dessa espécie. Nesse sentido, o trabalho teve como objetivo analisar as características físico-químicas do óleo fixo da amêndoa da macaúba extraído a frio em diferentes condições. Foi realizada a extração do óleo fixo por prensagem a frio usando 1 Kg de amêndoa *in natura* e de amêndoa após fritura, simulando a condição realizada por comunidades da região do Cariri Cearense. Os óleos fixos foram submetidos a análises físico-químicas que determinaram os valores da acidez, pH, umidade, índice de peróxido, índice de refração, densidade e cinzas. Os resultados mostraram que os rendimentos dos óleos fixos obtidos das amêndoas *in natura* e frita corresponderam a 31,70 e 40,50%, respectivamente. Os índices dos óleos fixos obtidos das amêndoas *in natura* e frita foram respectivamente: umidade de 0,24 e 0,31%, pH de 6,00 e 6,72, acidez de 2,51 e 3,03%, densidade 0,30 e 0,45 g/cm<sup>3</sup>, índice de peróxido de 0,024 e 16,54 meq/Kg, índice de refração de 1,453 e 1,452 e cinzas de 0,24 e 0,26%. Os resultados indicaram que o óleo fixo da amêndoa frita teve maior rendimento, mas menor qualidade devido a maiores índices de peróxido.

**Palavras-chave:** Macaúba, Qualidade físico-química, Oleaginosas.

**Agradecimentos:** Os autores agradecem ao apoio financeiro fornecido pela FUNCAP.

---

<sup>1</sup> Faculdade de Tecnologia - FATEC, email: cristianobizaco@gmail.com

<sup>2</sup> Faculdade de Tecnologia - FATEC, email: thaisdayanee7@gmail.com

<sup>3</sup> Faculdade de Tecnologia - FATEC, email: erlanio@centec.org.br