



FEPEG

FÓRUM DE ENSINO,
PESQUISA, EXTENSÃO
E GESTÃO

TRABALHOS CIENTÍFICOS APRESENTAÇÕES ARTÍSTICAS E CULTURAIS DEBATES MINICURSOS E PALESTRAS

23 A 26 SETEMBRO DE 2015
Campus Universitário Professor Darcy Ribeiro

ISSN 1806-549X

A HUMANIZAÇÃO NA CIÊNCIA, TECNOLOGIA E INOVAÇÃO

REALIZAÇÃO



APOIO



DETERMINAÇÃO DO TEOR DE ÓLEO EXTRAÍDO DA AMÊNDOA DE PEQUI (*CARYOCAR BRASILIENSE* CAMB.)

Autor(es): Ana Milca de Moura Lemes, Paulo Fernando Rodrigues Matrangolo

Objetivo: Determinação do teor de óleo extraído da amêndoa de frutos de pequizeiros nativos na região de Olhos D'Água–MG. **Metodologia:** O procedimento foi realizado em duas etapas. A primeira consistiu na coleta, limpeza e sanitização dos frutos, que foram descascados e despulpados. Após a secagem do caroço, as amêndoas foram retiradas manualmente, utilizando-se faca inoxidável, e as amostras acondicionadas separadamente em embalagens plásticas fechadas e congeladas, até a posterior extração do óleo. Na segunda parte do procedimento as amostras foram descongeladas e secas na estufa ventilada a 40°C até a secagem completa (cerca de 72 horas). Depois de secas, as amêndoas foram trituradas e o óleo extraído com hexano PA em sistema extrator de soxhlet. Foram realizadas cinco extrações com duração de seis horas cada. O teor de óleo extraído foi expresso em porcentagem. **Resultados:** Após a extração realizou-se os cálculos como descrito na pela AOCS Bc 3-49 (A.O.C.S,1993), encontrando um teor de óleo igual a 42,48%. O resultado obtido está de acordo com o descrito por EMBRAPA (2008), que menciona o teor lipídico encontrado no *C. brasiliense* com uma variação que vai 42,2% a 47%. Outros autores encontraram resultados inferiores ao mencionado, fato que pode ser explicado pela influência do clima da região, características do solo, época e forma da colheita, dentre outros. **Conclusão:** Em geral, conclui-se que estudos voltados para oleaginosas nativas da região como o Pequi, são de suma importância, uma vez que seu óleo pode ser utilizado para os mais variados fins que vão desde a alimentação até saúde e higiene, destacando ainda sua importância ecológica e sócio-econômica.