



## TOCOFERÓIS EM ÓLEO DE CASTANHA-DO-BRASIL DE DIFERENTES LOCALIDADES DA REGIÃO AMAZÔNICA

Funasaki, M<sup>1</sup>; Menezes, IE<sup>1</sup>; Barroso, HS<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia, Manaus; <sup>2</sup>Universidade do estado do Amazonas, Manaus; e-mail: mariko.funasaki@inpa.gov.br

O nível de exigência é cada vez maior na padronização e controle de qualidade dos produtos de origem natural. Variações na composição química de matérias-primas podem ser causadas pela origem geográfica, época de coleta, manipulação e transporte além de adulteração com outras espécies. Recentemente, os óleos da Amazônia estão sendo valorizados principalmente na área de cosméticos, porém a garantia de origem da matéria-prima é fundamental para expansão da comercialização destes insumos. Este projeto teve como objetivo principal avaliar o conteúdo de tocoferóis ( $\alpha$ ,  $\beta$ ,  $\gamma$  e  $\delta$ ) presentes no óleo da castanha-do-Brasil de localidades diferentes da região Amazônica a fim de caracterizar os óleos da castanha-do-Brasil. Foram estudados 13 amostras de óleo, sendo 7 amostras autênticas e 6 amostras comerciais. A extração de óleo das amostras de amêndoas de castanhas-do-Brasil provenientes do Rio Preto da Eva-AM, Manicoré-AM (dois lotes), São João da Baliza-RR, Caroebe-RR, Xapuri-AC e Pará foi realizada em soxhlet usando, como solvente extrator, hexano. Dos óleos comerciais, 5 amostras foram fornecidas pelas empresas (Pharmakos D'Amazônia, Urucará-AM; Beraca, SP; Covema, Manicoré-AM) e um adquirido no mercado (Ouro verde, MT). A identificação e a quantificação de tocoferóis foram realizadas por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência (CLAE) utilizando padrões autênticos. Em todos os óleos autênticos foram detectados somente dois isômeros,  $\alpha$  e  $\gamma$ -tocoferol, sendo que a concentração de  $\alpha$ -tocoferol variou de 37,92 a 74,48  $\mu\text{g/g}$  e  $\gamma$ -tocoferol de 106,9 a 171,8  $\mu\text{g/g}$ . As proporções dos valores médios da concentração de  $\alpha/\gamma$ -tocoferol variaram com o menor valor de 2,15 da região de Manicoré-AM 1 ao maior valor de 3,18 da região do Xapuri-AC. Os perfis cromatográficos dos óleos de castanha comerciais foram diferentes dos autênticos. Essa diferença pode ser atribuída à forma de extração, tratamento ou à adição de estabilizante que pode ocorrer no processo industrial. Assim, o perfil de tocoferol pode ser utilizado como marcador químico para controle de qualidade do óleo de castanha-do-Brasil.

**Agradecimentos:** CNPq, CEAB/UEA, CBA, UFRR e EMBRAPA-AC