



## PERFIL DE ÁCIDOS GRAXOS NA POLPA DE PEQUI APÓS COCÇÃO EM ARROZ.

Souza, I. S.<sup>1</sup>; Canniatti-Brazaca, S. G.<sup>1</sup>; Gutierrez, E. M. R.<sup>1</sup>; Petrini, A. F.<sup>2</sup>

<sup>1</sup> Escola Superior de Agricultura “Luiz de Queiroz”, Universidade de São Paulo – USP, Piracicaba, São Paulo, e-mail: ivania.souza@usp.br

<sup>2</sup> Faculdade de Ciências da Saúde, Universidade Metodista de Piracicaba, Piracicaba, São Paulo.

A polpa do pequi é rica em lipídeos, apresentando ácidos graxos saturados e insaturados, sendo estes últimos em maior quantidade. Com o processo de cocção, os alimentos sofrem alterações químicas e físicas. Devido a este fato, analisaram-se as alterações causadas no perfil de ácidos graxos pela cocção do pequi em arroz. Para tanto, na preparação do prato de arroz com pequi foi utilizada receita tradicional. Os ácidos graxos foram extraídos a frio, sendo utilizado 5g de amostra para 5mL de clorofórmio e 10 ml de metanol e 5 ml de KCl 1%. Posteriormente, procedeu-se a metilação. A leitura foi realizada em cromatógrafo gasoso da marca Shimadzu modelo GC-14 B, equipado com detector por ionização em chama, injetor do tipo *split*, coluna capilar de sílica fundida, onde as condições cromatográficas foram: temperatura da coluna em 180° C (isotérmica); gás de arraste hidrogênio numa vazão de 1,05 mL/minuto; temperatura do detector e do injetor de 250° C. Tanto no tratamento *in natura* quanto no pós-cocção o ácido oléico foi o que apresentou maior teor, 56,88% e 57,59%, respectivamente. O ácido palmítico apresentou teores de 38,48% para o tratamento *in natura* e 37,34% para o tratamento pós-cocção. Os ácidos esteárico e linoléico apresentaram quantidades bem inferiores aos demais, sendo 1,65% de esteárico no tratamento *in natura* e 1,8% no tratamento pós-cocção, e no caso do ácido linoléico, 1,57% no tratamento *in natura* e 2,01% no tratamento pós-cocção. Portanto, podemos afirmar que neste estudo houve diferenças significativas nos teores dos ácidos graxos da polpa do pequi após a cocção em arroz, havendo a predominância de ácido graxo monoinsaturado tanto no tratamento *in natura* como no tratamento pós-cocção.

**Agradecimentos:** FAPESP