



## PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS E COMPOSIÇÃO DE ÁCIDOS GRAXOS DE ÓLEOS EXTRAÍDOS DE SEMENTES DE ABÓBORAS (*Cucurbita sp*)

Veronezi, C.M.; Jorge, N.

Departamento de Engenharia e Tecnologia de Alimentos, Universidade Estadual Paulista “Júlio de Mesquita Filho” – UNESP, São José do Rio Preto, São Paulo, e-mail: [cveronezi@hotmail.com](mailto:cveronezi@hotmail.com)

Existem sementes de frutos ricas em lipídios que, ao invés de serem descartadas, poderiam ser utilizadas como matéria-prima para a extração de óleos vegetais, visto que são potentes fontes de energia e de compostos bioativos. O objetivo do presente trabalho foi avaliar os parâmetros físico-químicos (ácidos graxos livres, índice de peróxidos, refração, iodo e estabilidade oxidativa) e a composição de ácidos graxos de óleos extraídos de sementes de abóboras. Os óleos das sementes de abóboras das variedades Nova Caravela, Mini Paulista, Menina Brasileira e Moranga de Mesa foram extraídos pelo método Bligh & Dyer. Os parâmetros físico-químicos foram determinados de acordo com os métodos oficiais da AOCS e a composição de ácidos graxos foi determinada por cromatografia gasosa. Os resultados, em triplicata, foram submetidos à análise de variância, realizada a 5% de significância, por meio do programa ESTAT versão 2.0. Os óleos apresentaram baixa degradação hidrolítica e oxidativa, sendo a variedade Nova Caravela, a que apresentou menores valores de ácidos graxos livres ( $0,16 \pm 0,05\%$ ) e índice de peróxidos ( $3,13 \pm 0,27$  meq/kg). Os óleos mostraram ser predominantemente poli-insaturados, apresentando elevada proporção de ácidos graxos insaturados em relação aos saturados (2,36-3,58). O óleo da variedade Moranga de Mesa sobressaiu-se por ser o mais insaturado, com elevados índices de refração ( $1,4642 \pm 0,0002$ ) e iodo ( $108,77 \pm 0,02$  g I<sub>2</sub>/ 100 g), e menor estabilidade oxidativa ( $41,79 \pm 0,03$  horas). Os índices de refração, iodo e estabilidade oxidativa correlacionaram significativamente com a quantidade de ácidos graxos saturados e insaturados. Todos os óleos mostraram ter boa qualidade, além de apresentarem elevada quantidade de ácidos graxos, principalmente de insaturados que são benéficos à saúde. Portanto, as sementes de abóboras podem ser utilizadas para extração de óleos com elevado potencial para fins alimentícios, minimizando o desperdício e o impacto ambiental.

**Agradecimentos:** FUNDUNESP e CNPq