



**TEOR DE TOCOFERÓIS EM AMÊNDOAS DE BARU (*DIPTERYX ALATA* VOG.) IN
NATURA E TORRADAS, PROVENIENTES DA REGIÃO DO CERRADO**

LEMOS, M. R.¹; ZAMBIAZI, R. C.²; RUTZ, J. K.²; ALENCAR, E. R.³; MENDONÇA, M. A.³;
VOSS, G. B.⁴;

¹ Programa de Pós-graduação-Doutorado em Ciências da Saúde- Departamento de Biologia Celular, Instituto de Ciências Biológicas, Universidade de Brasília, DF, BRASIL, e-mail: rebonilla@unb.br

² Programa de Pós Graduação em Ciência e Tecnologia Agroindustrial, Universidade Federal de Pelotas, Pelotas, RS, e-mail: zambiasi@gmail.com; josianekr@gmail.com

³ Faculdade de Agronomia e Medicina Veterinária, Universidade de Brasília, Brasília, DF, e-mail: ernandesalencar@unb.br, marcioamen@gmail.com

⁴ Departamento de Engenharia Química e Engenharia de Alimentos, Centro de Engenharia, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, Santa Catarina, SC, e-mail: glenisevoss@yahoo.com.br

Nos últimos anos tem crescido significativamente, pesquisas na área de frutas e sementes oleaginosas, tanto para a indústria oleoquímica como para a alimentícia, que absorvem a maioria dos óleos obtidos de fontes naturais e que poderiam auxiliar a suprir a deficiência da produção brasileira para consumo. O consumo de dietas a base de vegetais reduz o risco de doenças crônicas, aumentando a expectativa e qualidade de vida. O baru (*Dipteryx alata* Vog.) é um fruto do baruzeiro, árvore da família *leguminosae*, nativa da savana brasileira, o Cerrado, e apresenta em sua composição química, um teor lipídico entre 35 e 43%, podendo este ser uma fonte promissora de vitaminas lipossolúveis como A, D, E e K. Os óleos vegetais, além do teor de ácidos graxos essenciais, apresentam em sua constituição os tocoferóis, também conhecidos como vitamina E, que são compostos biologicamente ativos, os quais auxiliam na estabilidade do produto, atuando como antioxidante, sequestrando radicais livres, com papel fundamental na saúde humana. Este estudo determinou o conteúdo de tocoferóis em óleo de amêndoas do baru *in natura* e torradas, peliculadas e despeliculadas, provenientes de (MT, MG e GO), torradas a 150°C/45 minutos e analisadas em triplicata. Análises foram por sistema CLAE e padrões Merck pureza, 99%, utilizando-se para identificação e quantificação dos picos. Os dados foram submetidos à ANOVA com correção de Bonferroni, $p < 0,05$. O teor total de tocoferóis encontrado para o óleo das amêndoas de baru permaneceram na faixa entre $2,0 \pm 0,21 \text{ mg.100g}^{-1}$ e $2,6 \pm 0,08 \text{ mg.100g}^{-1}$, não sendo observada diferença significativa em decorrência da presença ou não da película e da submissão ou não ao tratamento térmico. Também não foi verificada diferença significativa devido à presença ou não da película e da submissão ou não ao tratamento térmico para as variáveis, conteúdo de α -tocoferol e conteúdo de $(\beta+\gamma)$ -tocoferóis. É possível concluir que em amêndoas de baru, os conteúdos de tocoferóis totais, de α -tocoferol e de $(\beta+\gamma)$ -tocoferóis não variam em função da presença da película e permanecem estáveis quando submetidos ao processo de torrefação nas condições deste estudo.

Agradecimentos: CAPES e FAPDF