



PERFIL DE ÁCIDOS GRAXOS DA AMÊNDOA DO BACURI

Silva, M.C.B.L.^{1*}, Guimarães, R.C.A.², Hiane, P.A.¹

¹Universidade Federal de Mato Grosso do Sul - UFMS - Centro de Ciências Biológicas e da Saúde, Campo Grande, MS, *email: magallicbls@gmail.com

² Universidade Federal de Mato Grosso do Sul - UFMS - Pós Graduação em Saúde e Desenvolvimento na Região Centro-Oeste, Campo Grande, MS.

Frutos de espécies nativas do Cerrado brasileiro oferecem alto valor nutritivo, além de atrativos sensoriais como cor, sabor, aromas peculiares e intensos, ainda pouco explorados comercialmente. Amêndoas do bacuri (*Scheelea phalerata* Mart.), fruto pertencente à família Palmae, conhecido como acuri ou acurizeiro, amplamente distribuído nos Estados de Mato Grosso e Mato Grosso do Sul, foram avaliadas quanto a fração lipídica e perfil de ácidos graxos, afim de se conhecer as características do óleo. Frutos maduros do bacuri foram coletados nas regiões de Campo Grande, Bodoquena, Bonito e Santa Rita do Pardo, no Estado de Mato Grosso do Sul. As amêndoas foram retiradas dos frutos e trituradas em triturador Turrtec e tamisadas a 60 mesh, constituindo a farinha base-integral. A farinha foi desengordurada através de extração com éter de petróleo em aparelho de Soxhlet, sendo o óleo quantificado e o perfil de ácidos graxos analisado. Para a análise de composição de ácidos graxos, a fração lipídica total foi submetida à saponificação com KOH metanólico, seguida de esterificação com mistura de H₂SO₄ e NH₄Cl em metanol, sendo transferida com hexano. A análise dos ésteres metílicos de ácidos graxos foi realizada em cromatógrafo Shimadzu GC-2010 com injetor automático e detector por ionização em chama (DIC). A identificação dos picos foi feita com base no tempo de retenção e na comparação com padrões de ésteres metílicos de ácidos graxos e a quantificação usando os fatores de correção de área. Nos resultados obtidos observou-se, elevado teor de lipídios, 61,64 ± 0,164 g.100g⁻¹. No perfil de ácidos graxos, na série saturada, encontrou-se o ácido caprílico (C8:0) e cáprico (C10:0) com 2,83 ± 0,01 e 3,82 ± 0,03%; os ácidos, láurico (C12:0) e mirístico (C14:0) foram reportados com 33,16 ± 0,09% e 11,72 ± 0,01% e o ácido graxo palmítico (C16:0), 9,95 ± 0,00%, respectivamente. No perfil monoinsaturado, observou-se acentuado teor de ácido graxo oléico (C18:1 ω-9), 28,46 ± 0,03%, esteárico (C18:0), 3,66 ± 0,01% e linoléico (C18:2 ω6), 3,98 ± 0,00%, respectivamente. Os resultados demonstraram perfil expressivo de lipídios e ácidos graxos saturados e monoinsaturados, os quais podem ser explorados e analisados quanto sua capacidade oxidativa.