



VALORIZAÇÃO DA FRAÇÃO LIPÍDICA ORIUNDA DO PROCESSAMENTO DE SUCO DE AÇAÍ (*Euterpe oleracea*)

Borges, G.S.C¹., Gonzaga, L. V., Costa, A.C.O. Messias, K. L. S.², Fett, R.¹

¹Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos – Universidade Federal de Santa Catarina - Florianópolis, Santa Catarina, ²Departamento de Inovação – Duas Rodas Industrial Ltda, Jaraguá do Sul, Santa Catarina, e-mail: gracieleborges@gmail.com

O açaí (*Euterpe oleracea*) é exportado pelo Brasil na forma de polpa liofilizada, extrato em pó, suco concentrado e recentemente como suco clarificado com maior aceitação dos consumidores. A clarificação consiste na retirada da fração lipídica através de processo tecnológico adequado gerando um sub – produto para indústria o óleo de açaí. Este trabalho propôs caracterizar os compostos fenólicos do óleo através do sistema de eletroforese capilar com detector de arranjo de diodos, como eletrólito de corrida usou-se tetraborato de sódio 20 mM, tensão aplicada de 20 kV, polaridade positiva, capilar de sílica fundida com 50 µm diâmetro interno; 48,5 cm comprimento total e 40 cm até o detector; temperatura do capilar 25 °C e injeção hidrodinâmica de 3s/ 50 mbar. Para a quantificação dos fenólicos totais utilizou-se o método espectrofotométrico de Singleton e Rossi e avaliou-se a capacidade antioxidante através do seqüestro de radicais DPPH. O perfil de ácidos graxos definiu-se através da cromatografia gasosa. Para a separação dos compostos indesejáveis (fração apolar) e a pré - concentração dos analitos de interesse do óleo utilizou-se uma coluna C18, os ensaios de recuperação apresentaram resultados satisfatórios acima de 83,67 ± 2,6 %. Foram identificados seis ácidos fenólicos : cafeíco, ferúlico, clorogênico, vanílico, gálico e o dihidroxibenzóico, além destes outros compostos com possível caráter ácido apresentaram bandas eletroforéticas, provavelmente alguns flavonóides, tais como: catequina, quercetina, isoramentina, apigenina, conforme a avaliação dos espectros de absorção realizado no “software” para tratamento de dados. O óleo apresentou um alto conteúdo de fenólicos totais 66,51 mg EAG 100g⁻¹ de óleo, e valores de atividade antioxidante de 1339,73 ± 35,59 TEAC µmol 100g⁻¹ inibindo 55,57 % do radical em 30 minutos. O óleo de açaí é uma grande fonte de ácidos graxos insaturados, em torno de 75 % de sua composição, o ácido oléico (59 %) é o predominante. De acordo com os resultados obtidos o óleo de açaí apresenta um alto valor nutricional e comercial agregado devido sua composição em ácidos graxos e compostos fenólicos podendo ser explorado sua utilização pela indústria alimentícia visando a sustentabilidade e a redução na geração de resíduos.

Agradecimentos: CAPES, CNPq, DUAS RODAS INDUSTRIAL Ltda.