

020 - COMPOSIÇÃO DE ÁCIDOS GRAXOS EM POLPA DE FRUTAS NATIVAS DO CERRADO: *Annona crassiflora* Mart., *Butia capitata* (Mart.) Becc var. *capitata*, *Caryocar brasiliense* Camb.¹

RENATA MIRANDA LOPES², JOSEANE PADILHA DA SILVA³, ROBERTO FONTES VIEIRA³, DIJALMA BARBOSA DA SILVA³, ISMAEL DA SILVA GOMES⁴, TÂNIA DA SILVEIRA AGOSTINI-COSTA³

Resumo - Dentre as fruteiras do Cerrado brasileiro com forte potencial para a exploração sustentada, encontram-se o araticum (*A. crassiflora*), o coquinho-azedo (*B. capitata*) e o pequi (*C. brasiliense*). O objetivo deste trabalho foi caracterizar o teor de óleo e o perfil de ésteres metílicos da fração lipídica obtida a frio da polpa de araticum, coquinho-azedo e pequi. Os teores de lipídeos foram determinados por extração contínua a quente com éter de petróleo em extrator tipo Soxhlet. O óleo para perfil de ésteres metílicos foi extraído a frio por Bligh & Dyer e caracterizado por cromatografia a gás, usando detector de ionização de chama. A polpa de pequi apresentou elevados teores de óleo, em média 30,89 %; já as polpas de araticum e coquinho-azedo apresentaram respectivamente médias de 2,14 e 2,73 % de óleo. Os ácidos graxos oléico e palmítico predominaram nas três espécies e todas apresentaram prevalência de ácidos graxos insaturados, sendo a maior concentração encontrada no araticum (78,3 %), seguida pelo coquinho-azedo (63,3 %). A polpa de araticum e de coquinho-azedo apresentaram elevados teores de ácido linolênico (2,5 a 3,7 %); o óleo de coquinho apresentou um equilíbrio muito apropriado entre os ácidos graxos essenciais ômega-6 (C18:2) e ômega-3 (C18:3), visando o consumo *in natura*.
Termos para indexação: araticum, coquinho-azedo, pequi, óleo, cromatografia a gás.

COMPOSITION OF FATTY ACIDS PULP OF NATIVE FRUITS FROM SAVANNA BRAZILIAN: *Annona crassiflora* Mart., *Butia capitata* (Mart.) Becc var. *capitata*, *Caryocar brasiliense* Camb.

Summary - Araticum (*A. crassiflora*), coquinho-azedo (*B. capitata*) and pequi (*C. brasiliense*) are native fruits from Brazilian Savanna with strong potential for sustained exploration. The objective of this work was the characterization of lipid contents and fatty acid profiles of cold extract of araticum, coquinho-azedo and pequi pulps. Total lipids were hot extracted with petroleum ether in Soxhlet extractor. The oil used for methyl ester profiles was cold extracted by Bligh & Dyer and characterized by gas chromatograph, using flame ionization detector. The pequi pulp presented higher oil content (30.89 %); araticum and coquinho-azedo pulps presented respectively 2.14 and 2.73 %. The oleic and palmitic acids predominated in all three species and all of them presented prevalence of unsaturated fatty acids. The higher value was found in araticum pulp (78.3 %), followed by coquinho-azedo pulp (63.3 %). The araticum and coquinho-azedo pulps presented higher content of linolenic acid (2.5 to 3.7 %); the coquinho-azedo oil presented appropriate balance

¹ O trabalho foi financiado pelo Programa Biodiversidade Brasil-Itália – PBBI e Embrapa

² Bióloga/ bolsista do Programa Biodiversidade Brasil-Itália - Embrapa Recursos Genéticos e Biotecnologia, Brasília, DF. E-mail: rm.lopes@yahoo.com.br

³ Pesquisadores/ Embrapa Recursos Genéticos e Biotecnologia, Parque Estação Biológica, PqEB, W5 Norte, final, CEP: 70770-900, Brasília, DF. E-mail: tania@cenargen.embrapa.br; dijalma@cenargen.embrapa.br; rfvieira@cenargen.embrapa.br; joseane@cenargen.embrapa.br

⁴ Técnico Químico/Embrapa Agroenergia, Parque Estação Biológica - PqEB, Av. W3 Norte (final) Edifício Sede - Caixa Postal 40.315, 70770-901 - Brasília, DF. E-mail: ismael@cenargen.embrapa.br

among the essential fatty acids omega-6 (C18:2) and omega-3 (C18:3).

Index Terms: araticum, coquinho-azedo, pequi, oil, gas chromatograph