

COMPOSIÇÃO QUÍMICA E PERFIL DE ÁCIDOS GRAXOS EM SEMENTES DE *Kielmeyera speciosa* A.St.-Hil., ÁRVORE ENDÊMICA DO CERRADO

Ana Paula de Queiroz¹; Risolândia Bezerra de Melo², Cristiane Ferreira²;
Augusto César Franco³

¹Universidade de Brasília. ²Universidade de Brasília. ³Universidade de Brasília.
*paula.queiroz.jc@gmail.com¹.

Kielmeyera speciosa A.St.-Hil. (Calophyllaceae), conhecida como “pau santo” ou “malva do campo”, é uma planta arbórea endêmica do Cerrado, encontrada principalmente no Distrito Federal, Goiás e Minas Gerais. A espécie possui uso consagrado na medicina tradicional e desempenha papel importante na conservação dos recursos genéticos vegetais contribuindo significativamente para a diversidade genética, essencial para o melhoramento de plantas e a adaptação às mudanças ambientais. Suas sementes são de grande interesse devido às propriedades nutricionais essenciais. A preservação e o estudo de *K. speciosa* são fundamentais para a conservação do Cerrado e para o desenvolvimento de novos recursos terapêuticos. Este estudo teve como objetivo analisar a composição química e o perfil de ácidos graxos nas sementes dessa espécie, que coloniza áreas de vegetação nativa. Foram coletados frutos de cinco plantas e, após secagem em liofilizador, foram moídas e submetidas as análises para determinar o teor de açúcares solúveis, amido (métodos colorimétricos), proteínas, nutrientes (métodos colorimétricos ou análise elemental) e lipídeos (método gravimétrico). O perfil de ácidos graxos foi obtido por meio de cromatografia gasosa. As sementes apresentaram uma média de 125,02 mg g⁻¹ de massa seca e, mais da metade da massa composta por lipídeos (52%). As proteínas representaram 27%, enquanto os açúcares solúveis 8%, com apenas traços de amido detectados. Entre os macronutrientes, nitrogênio (4,5%), fósforo (1,6%) e potássio (1,3%) foram os mais abundantes. Quanto aos micronutrientes, destacaram-se zinco (0,07%), ferro (0,04%), boro (0,03%), cobre (0,02%) e manganês (0,02%). O perfil de ácidos graxos revelou que esses correspondem a cerca de 90% dos lipídeos totais nas sementes. Dentre eles, 40% são saturados, 15% monoinsaturados e 45% poliinsaturados. Os principais ácidos graxos encontrados na composição das sementes foram o palmítico (16:0, 23%), esteárico (18:0, 17%), oleico (18:1, 15%) e linoleico (18:2, 45%). Esses achados são relevantes tanto para estudos ecológicos, uma vez que as sementes servem como fonte de alimento para a fauna, quanto para pesquisas de bioprospecção, considerando a importância medicinal da espécie. Além disso, eles ampliam o conhecimento sobre os recursos genéticos vegetais, especialmente em relação a espécies restritas do Cerrado, contribuindo para promover sua conservação e o uso sustentável desses recursos.

Palavras-chave: Calophyllaceae; nutrição; cerrado.

Agradecimentos: Universidade de Brasília (UnB).