



CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DO ÓLEO DA SEMENTE DE *Euterpe oleracea*

¹ **OLIVEIRA, Stéfani Ferreira de**

Doutoranda em Ciências Farmacêuticas, UFPE

² **VIEIRA, Danilo David da Silva**

Discente em Ciências Farmacêuticas, UFPE

³ **SILVA, Rosali Maria Ferreira da**

Prof^a. Dr^a. Departamento de Ciências Farmacêuticas, UFPE

⁴ **HOLANDA, Keyla Emanulle Ramos de**

Prof^a. Dr^a. Faculdade de Ciências Farmacêuticas, UFAM

⁵ **ROLIM NETO, Pedro José**

Prof. Dr. Departamento de Ciências Farmacêuticas, UFPE

RESUMO

A palmeira *Euterpe oleracea* é uma planta nativa predominante da região amazônica e de grande interesse nos setores alimentício e cosmético, conhecida popularmente como açai. O açai, fruto desta palmeira, apresenta sabor de grande aceitação em diversas regiões do Brasil, abrangendo também o mercado internacional. É considerado um alimento funcional devido às suas propriedades nutracêuticas, dietéticas e cosméticas, por apresentar, em sua composição química, substâncias bioativas como compostos fenólicos, flavonoides e antocianinas, o que favorece inúmeros benefícios à saúde humana. Diante da grande produção de produtos à base da polpa de açai como sucos, outras bebidas, cremes e sorvetes, cresce a quantidade de resíduos referente às suas sementes que, muitas vezes, são depositados em locais inapropriados como rios, lixões e ruas das cidades produtoras na região do Brasil. O objetivo desse trabalho foi caracterizar físico-química e realizar o doseamento do perfil de ácido graxos do óleo da semente de *Euterpe oleracea*. As sementes foram coletadas em Manaus-AM. O óleo foi obtido pelo método de extração por ultrassom, utilizando o solvente extrator hexano. A caracterização foi realizada, em triplicata, através dos parâmetros de densidade relativa, índice de refração, índice de acidez, índice de saponificação e o doseamento do perfil de ácido graxo foi realizado por cromatografia gasosa. A técnica empregada no processo de extração do óleo da semente de *E. oleracea* não alterou suas características físico-químicas, principalmente mantendo um baixo índice de acidez. Os resultados das análises físico-químicas do óleo obtido da semente de *E. oleracea* foram densidades relativa e de massa 0,881 e 0,879 g/mL, respectivamente; índice de refração 1,444; índice de acidez 1,285 mgNaOH/g; e índice de saponificação 94,47 mgKOH/g. O óleo apresentou uma média de 28% de ácidos graxos saturados, tendo como composto majoritário o ácido palmítico e

¹ Universidade Federal de Pernambuco, Recife – Pernambuco, stefani_312@hotmail.com

² Universidade Federal de Pernambuco, Recife – Pernambuco, danilodavid21@gmail.com

³ Universidade Federal de Pernambuco, Recife – Pernambuco, rosaliitm@gmail.com

⁴ Universidade Federal do Amazonas, Manaus – Amazonas, ramos.keyla@gmail.com

⁵ Universidade Federal de Pernambuco, Recife – Pernambuco, rolim.pedro@gmail.com

72% de insaturados, tendo como majoritário o ácido linoleico. Os estudos de caracterização físico-química da matéria-prima são informações que permitem criar a identidade da mesma, possibilitando assim a padronização do insumo farmacêutico ativo e garantindo um alto padrão de qualidade. Desta forma, conclui-se que o método de extração ultrassom é um método simples, de fácil manuseio e reprodutível. São necessários novos estudos, a fim de viabilizar a utilização do óleo da semente de açaí como produto farmacêutico e/ou cosmético, favorecendo a utilização da semente, de forma a contribuir na redução desses resíduos, agregando valor à matéria-prima e beneficiando a comunidade local, frente à cadeia de comercialização desta espécie.

Palavras-chave: Açaí; Caracterização; Óleo.