

ANÁLISE QUANTITATIVA E QUALITATIVA DE ÓLEOS DE SEMENTES DE DIFERENTES MORFOTIPOS DE ACEROLA.

Egydio, Anary Priscila M.¹ & Santos, Déborah Yara A.C.² 1-Estudante de pós-graduação/2-Professora- Pesquisadora. IB-Universidade de São Paulo. (dyasan@ib.usp.br)

Malpighia glabra é considerada muito importante economicamente, pois apresenta alta quantidade de Vitamina C. Há poucos relatos quanto a outros usos potenciais além dos frutos. No presente estudo tem-se como meta analisar o perfil e quantidade de ácidos graxos de sementes entre diferentes morfotipos de aceroleira. Utilizou-se 1g de sementes previamente secas em estufa a 60°C e trituradas. Os lipídios foram extraídos com *n*-hexano durante 6hs. As amostras foram transferidas para frascos, previamente pesados. Os frascos foram mantidos em dessecadores até adquirir peso constante. Os óleos foram saponificados com solução de KOH 10% sob refluxo durante 2h. Após o resfriamento acrescentou-se 10ml de água destilada e a solução foi neutralizada com HCl 10% até atingir o pH 4,0-5,0. Para obtenção dos ácidos graxos o material foi extraído por quatro vezes com clorofórmio. Para metilação as amostras foram tratadas com diazometano. A análise dos ésteres metílicos dos ácidos graxos foi feita em cromatógrafo em fase gasosa HP 5890 ser.II Plus, acoplado a espectrômetro de massas HP 5989B. Com relação ao rendimento dos óleos fixos, verificou-se uma variação entre 1,00% a 17,00%. Todavia, constatou-se que os dados quantitativos não estão relacionados com as diferenças morfológicas. No que se refere análise qualitativa, observou-se que as sementes de acerola apresentam ácidos graxos saturados e insaturados. Foram identificados na maioria dos morfotipos os ácidos hexadecanóico (palmítico -16:0), octadecanóico (esteárico-18:0), 9-cis-octadecenóico (oléico-18:1), 9,12-cis-cis-octadecadienóico (linoleico-18:2) e 9,12,15-cis, cis, cis-octadecatrienóico (a-linolênico-18:3). Estes ácidos carboxílicos são comumente encontrados nos lipídios de sementes e tem importância ecológica e econômica. Dentre algumas aplicações sabe-se que ácidos graxos com duas e três insaturações são classificados como essenciais na alimentação humana, pois não são sintetizados no organismo humano e são fundamentais ao bom funcionamento do sistema digestivo. Sugere-se o aproveitamento das sementes de acerola como mais uma fonte potencial oleaginosa.