

## COMPARAÇÃO ENTRE MÉTODOS DE EXTRAÇÃO DOS ÓLEOS DE *Dipteryx alata* (BARU), E *Caryocar brasiliense* (PEQUI) E AVALIAÇÃO DAS SUAS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Nayra Roberta Lopes Pereira Da Silva (UNIVERSIDADE ESTADUAL DE MATO GROSSO DO SUL), Elisângela Serenato Madalozzo (UNIVERSIDADE ESTADUAL DE MATO GROSSO DO SUL), Fabíola Munhoz Di Loreto Da Cruz Akita (UNIVERSIDADE ESTADUAL DE MATO GROSSO DO SUL); E-mail: nalopes03@hotmail.com

O Brasil apresenta grande diversidade biológica distribuída em todo o seu espaço geográfico. Essa biodiversidade está dividida em biomas, entre eles o Cerrado, localizado no Planalto Central do Brasil, abriga Goiás, Tocantins, Mato Grosso do Sul, entre outros estados. Dentre as espécies deste bioma, o *Dipteryx alata* (baru) e *Caryocar brasiliense* (pequi) merecem destaque pela importância comercial, nutricional e gastronômica. Diante do exposto, este trabalho teve como objetivo a extração e caracterização de óleos de baru e pequi. Para a obtenção dos óleos foram utilizados o método de extração a quente através da metodologia modificada com base em estudos feitos por Silveira et al. (2005) e o método modificado descrito por Bligh e Byer (1959), sendo este um método de extração a frio. Os resultados mostraram que, a extração lipídica da polpa do pequi, apresentou média de 21% de rendimento com método de extração a quente e média de 49% de rendimento com método de extração a frio. Já para o baru, tendo como parte mais oleosa suas amêndoas, apresentou teor de lípidios totais de 27% com método de extração a quente e média de 29% com método de extração a frio. A caracterização através de análises físico-químicas seguiram as normas do Instituto Adolfo Lutz. As amostras da polpa de pequi apresentaram índice de acidez de 2,70235 mg NaOH/g e índice de refração de 1,4625 com extração à quente e índice de acidez de 1,00143 mg NaOH/g e índice de refração de 1,3390 com extração utilizando solvente à frio. Já as amostras analisadas das amêndoas de baru apresentaram índice de acidez de 1,05795 mg NaOH/g e índice de refração de 1,4650 com extração à quente e índice de acidez de 0,91625 mg NaOH/g e índice de refração de 1,3340 utilizando extração à frio. Os resultados indicaram que a exposição de ambas as amostras a altas temperaturas por um longo período de tempo influenciou na qualidade do óleo obtido, sendo assim, a extração por Soxhlet originou um óleo de qualidade inferior quando

comparado com o óleo proveniente da extração por Bligh e Dyer. A extração por Soxhlet também apresentou menor rendimento lipídico quando comparado ao método de Bligh e Dyer.

**Palavras-chave:** frutos do cerrado, extração lipídica, caracterização lipídica