

AVALIAÇÃO DA QUALIDADE FÍSICO-QUÍMICA DO ÓLEO BRUTO DE PALMA E PALMISTE

POMBO, Joseane Cristina Pinheiro¹; BARROSO, Marcos do Carmo²; RIBEIRO, Denise Cristina de Souza³; SOUSA, Sérgio Henrique Brabo de⁴.

RESUMO

Do dendê (*Elaeis guineensis*), são extraídos dois tipos de óleo, o óleo de palma ou azeite de dendê, extraído do mesocarpo do fruto, e o óleo de palmiste, extraído da amêndoa do fruto. Embora provenientes do mesmo fruto, são óleos de composições químicas e nutricionais distintas. No óleo de palma predominam os ácidos graxos palmítico, enquanto no óleo de palmiste, o láurico. O óleo de palma é muito utilizado na indústria alimentícia, já o óleo de palmiste é mais empregado na indústria de cosméticos. Objetivo: O objetivo desta pesquisa foi avaliar a qualidade físico-química do óleo bruto de palma e palmiste afim de verificar a eficácia do processo produtivo. Método: Os óleos extraídos por prensagem a frio foram analisados conforme a metodologia descrita pela American Oil Chemists' Society (2009), sendo realizadas as análises de umidade (AOCS-Ca 2c-25), impurezas insolúveis (AOCS-Ca 3a-46), índices de acidez (AOCS-Ca 5a-40), índice de peróxido (AOCS-Cd 8-53) e índice de iodo (AOCS-Cd 1b-87). Resultados: O óleo de palma apresentou valores de umidade = 0,12 %, impurezas insolúveis = 0,020 %, índices de acidez = 2,82 % de ácido palmítico, índice de peróxido = 1,93 mEq/Kg e índice de iodo = 53,13 g I₂/g; enquanto o óleo de palmiste apresentou umidade = 0,11 %, impurezas insolúveis = 0,016 %, índices de acidez = 0,24 % de ácido láurico, índice de peróxido = 0,64 mEq/Kg e índice de iodo = 17,09 g I₂/g, todos valores satisfatório dentro dos padrões de qualidade estabelecidos para óleos brutos (umidade < 0,20 %, impureza < 0,05 %, peróxido < 15 mEq/kg, Acidez < 5,0 % e iodo entre 50-55 g I₂/g para óleo de palma e Acidez < 4,0 % e iodo entre 14,1-21 g I₂/g para o óleo de palmiste). Conclusão: Os resultados das análises físico-químicas demonstraram que estes se enquadram dentro dos padrões recomendados pelos órgãos regulamentadores de identidade e qualidade de óleos vegetais brutos. Tais resultados indicam a eficácia do processo produtivo, uma vez que, o produto realizado estava em conformidade com o produto esperado, garantindo o controle de qualidade do produto final.

Palavras-chaves: Dendê; Óleo bruto; Qualidade.

¹ Pós-graduada pela Universidade Federal do Pará (UFPA). pombojcp@gmail.com

² Graduado pela Universidade Cesumar (Unicesumar). marcosdocarmobarroso9@gmail.com

³ Pós-graduada pela Universidade Federal Rural da Amazônia (UFRA). denisemq@hotmail.com

⁴ Pós-graduado pela Universidade Federal do Pará (UFPA). sousa.s.h.b@gmail.com