

Composição lipídica do fruto da palmeira Caranã [*Mauritiella armata* (Mart.) Burret.]: uma planta do cerrado goiano

Ana Lara Silva Alves de Abreu (IC) 1, Diogo de Souza Pinto (PQ) 2, Tânia Aparecida Castro Pinto Ferreira (PQ) 3, Gabriel Caymmi Vilela Ferreira (PQ) 4

PIBIC

Câmpus Cidade de Goiás

* gabriel.ferreira@ifg.edu.br

Palavras Chave: buritirana, extrativismo, azeite, óleo.

Introdução

As palmeiras apresentam relevada importância econômica e produtiva na extração de óleos para fins alimentícios e para as indústrias farmacêutica ou cosmética. O óleo dos frutos de Caranã (*Mauritiella armata*) ainda foi pouco estudado. Sendo esta palmeira de grande valor ambiental para o cerrado goiano, este trabalho teve como objetivo quantificar a composição lipídica das partes do seu fruto: casca, polpa e semente.

Metodologia

Coleta: Os frutos foram coletados na Fazenda Pinheiro, município de Faina – GO, em novembro de 2020. Os frutos foram pesados e contados para quantificar o rendimento. Depois separados as partes: casca, polpa e semente. As mostras foram homogêneas e destinadas à análise de composição lipídica.

Figura 1. Foto da planta, do cacho e fruto de Caranã.



Determinação de composição lipídica: Para determinação de composição lipídica primeiramente foi feita a análise do teor de umidade em estufa a 105°C. Depois com as amostras secas e trituradas foi realizada a determinação em teor de lipídios por extrator de Soxhlet em quadruplicada.

Resultados e Discussão

Característica dos frutos do Caranã: A maturação dos frutos foi de novembro a fevereiro. Muitos frutos vão caindo no chão antes do cacho madurar por inteiro, o que requer uma coleta manual mais frequente neste período. As plantas apresentam altura média de 15 m e começam

a frutificar a partir de 10 m. Necessitou-se do auxílio de um podão de haste telescópica na coleta dos frutos e também de uma escada.

Rendimento dos frutos: Cada estipe emite em média 3 cachos de tamanhos que variam de 72 a 95 cm, sendo proporcional à altura do estipe da planta. A média de rendimento foi de 145 frutos por cacho e o peso médio de 7,5 g por fruto. No despolpamento foram separadas amostras de: cascas, polpas e sementes. A polpa apresentou rendimento médio de 16% e a semente de 58% do peso total do fruto. Neste sentido podemos perceber que a semente é a maior parte do fruto seguido da casca e da polpa.

Composição lipídica: Os resultados mostraram que a polpa tem grande potencial para a extração de óleo vegetal, chegando a 30% em média em matéria seca, porém a casca apresentou valores também significativos o que sugere que a extração seja feita com a polpa e a casca para maior aproveitamento do fruto. A semente não apresenta um teor relevante para a extração de óleo, diferente de outras palmeiras nativas.

Figura 2. Tabela do teor de umidade e lipídios dos frutos de *Mauritiella armata* em matéria seca.

	CASCA		POLPA		SEMENTE	
	Média	D.P.A.	Média	D.P.A.	Média	D.P.A.
Umidade	45,57	0,38	56,64	1,1	44,45	0,41
Lipídios	16,19	0,12	30,69	0,08	0,16	0,01

D.P.A.: Desvio Padrão Amostral.

Conclusões

Concluimos que o fruto de Caranã apresenta potencial de extração de óleo da polpa e da casca, sendo uma alternativa de planta do cerrado para o desenvolvimento de cadeia produtiva. Existe a necessidade de avanços nos estudos sobre as técnicas de extração, rendimento e propriedades nutricionais e tecnológicas desde produto.

Agradecimentos

Laboratório de Análise de Alimentos – LANAL/FANUT/UFG.

ROYO, V. A.; ROCHA, J. A.; SANTO, K. T.; FREITAS, J. F. L.; ALMEIDA, C. A.; RIBEIRO, B.; MENEZES, E. V.; OLIVIRA, D. A.; BRANDÃO, M. M.; JÚNIOR, A. F. M. Comparative studies between *Mauritia flexuosa* and *Mauritiella armata*. *Pharmacognosy journal*, v. 11, n.1, p.x-x, 2019. DOI: <http://doi.org.10.5530/pj.2019.1.6>