

Eixo 3 - Desenvolvimento humano, Diversidade, Sustentabilidade, Qualidade de Vida e Cultura

SUSTENTABILIDADE E OS ÓLEOS E GORDURAS DA AMAZÔNIA E CAATINGA

*Patrícia Tonon de Souza, Gabriel Sthefano Lourenço Pereira, Rafael Fernandes Almeida, Dhayna Oliveira Sobral, Grace Kelly Mizuno Flozino, Antonio José de Almeida Meirelles, Eduardo Augusto Caldas Batista, Klicia Araujo Sampaio, Guilherme José Maximo

Universidade Estadual de Campinas (UNICAMP)
Faculdade de Engenharia de Alimentos
patsouza@unicamp.br*

Introdução: O óleo de palma tem sua produção associada a impactos ambientais (Meijaard et al., 2020), contaminantes cancerígenos (Goh et al., 2022) e geração de resíduos tóxicos (Lee & Wang, 2022), levando a uma tendência global por produtos sem óleo de palma (Savarese et al., 2022; Siddiqui et al., 2022). Os biomas Amazônia e Caatinga abrigam uma diversidade de espécies oleaginosas, que desempenham papel fundamental na dieta da população local, agregando valor econômico e cultural (Pesce, 2009; Noutcheu et al., 2024). **Objetivo:** Avaliar a qualidade de óleos e gorduras da Amazônia e Caatinga produzidos por Cooperativas locais e indústria da região Norte. **Metodologia:** Analisaram-se o óleo de castanha do Brasil fornecido pela Cooperativa dos Agricultores do Vale do Amanhecer, o óleo de pracaxi e gorduras de murumuru e cupuaçu adquiridos da Amazon Oil e os óleos de licuri e babaçu fornecidos pela Cooperativa Produtores e Agroextrativistas Frutos da Terra. Utilizaram-se metodologias oficiais de análise (AOCS, 2009): teor de lipídios (Am5-04), teor de água (Ca2e-84), acidez (Cd 3d-63), estabilidade oxidativa (Cd 12b-92), perfil de ácidos graxos (Ce1-62), classes glicerídicas (Cd 11-b-91), calorimetria (Cj 1-94). **Resultados:** Os resultados encontrados para os óleos e gorduras estudados demonstraram qualidade e valor nutricional para todas as fontes lipídicas analisadas, conferindo maiores chances de serem consideradas boas alternativas a outras fontes lipídicas. **Conclusão:** Utilizar óleos e gorduras da biodiversidade brasileira como novas alternativas pode promover a bioeconomia, valorização e preservação da biodiversidade e do trabalho da população local, redução da monocultura e dos impactos ambientais associados.

Palavras-chave: Biomas. Biodiversidade. Sustentabilidade.

Referências

American Oil Chemists' Society (AOCS); Official Methods and Recommended Practices of the AOCS, 6th ed.; AOCS Press: Champaign, IL, 2009.

Goh, K. M., Nyam, K. L., & Tan, C. P. Processing Contaminants in Edible Oil. In Y. Y. Lee, T. K. Tang, E. T. Phuah, & O. M. Lai (Eds.), Recent Advances in Edible Fats and Oils Technology:



SimTec

SIMPÓSIO DOS
PROFISSIONAIS DA
UNICAMP

9ª edição – 18 a 19 de novembro de 2024

Processing, Health Implications, Economic and Environmental Impact. Singapore: Springer, 2022. https://doi.org/10.1007/978-981-16-5113-7_14.

Lee, W. J., & Wang, Y. Blending, Hydrogenation, Fractionation and Interesterification Processing. In Y. Y. Lee, T. K. Tang, E. T. Phuah, & O. M. Lai (Eds.), Recent Advances in Edible Fats and Oils Technology: Processing, Health Implications, Economic and Environmental Impact. Singapore: Springer, 2022. https://doi.org/10.1007/978-981-16-5113-7_6.

Meijaard, E., Brooks, T. M., Carlson, K. M., Slade, E. M., Garcia-Ulloa, J., Gaveau, D. L., & Sheil, D. The environmental impacts of palm oil in context. *Nature Plants*, 6(12), 1418-1426, 2020. . <https://doi.org/10.1038/s41477-020-00813-w>.

Noutcheu, R., Oliveira, F. M. P., Wirth, R., Tabarelli, M., & Leal, I. R. Chronic human disturbance and environmental forces drive the regeneration mechanisms of a Caatinga dry tropical forest. *Perspectives in Ecology and Conservation*, 22, 79-92, 2024. <http://doi.org/10.1016/j.pecon.2024.01.002>.

Pesce, C. *Oleaginosas da Amazônia* (2nd Ed.). Belém: Museu Paraense Emílio Goeldi; Brasília: Ministério do Desenvolvimento Agrário, 2009. <https://repositorio.iica.int/handle/11324/12004>

Savarese, M., Castellini, G., Paleologo, M., & Graffigna, G. Determinants of palm oil consumption in food products: A systematic review. *Journal of Functional Foods*, 96, 105207, 2022. <https://doi.org/10.1016/j.jff.2022.105207>.

Siddiqui, S. A., Pahmeyer, M. J., Mehdizadeh, M., Nagdalian, A. A., Oboturova, N. P., & Taha, A. Consumer Behavior and Industry Implications. In C. M. Galanakis (Ed.), *The Age of Clean Label Foods*. New York: Springer, 2022. https://doi.org/10.1007/978-3-030-96698-0_7.