



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

Eixo 3

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

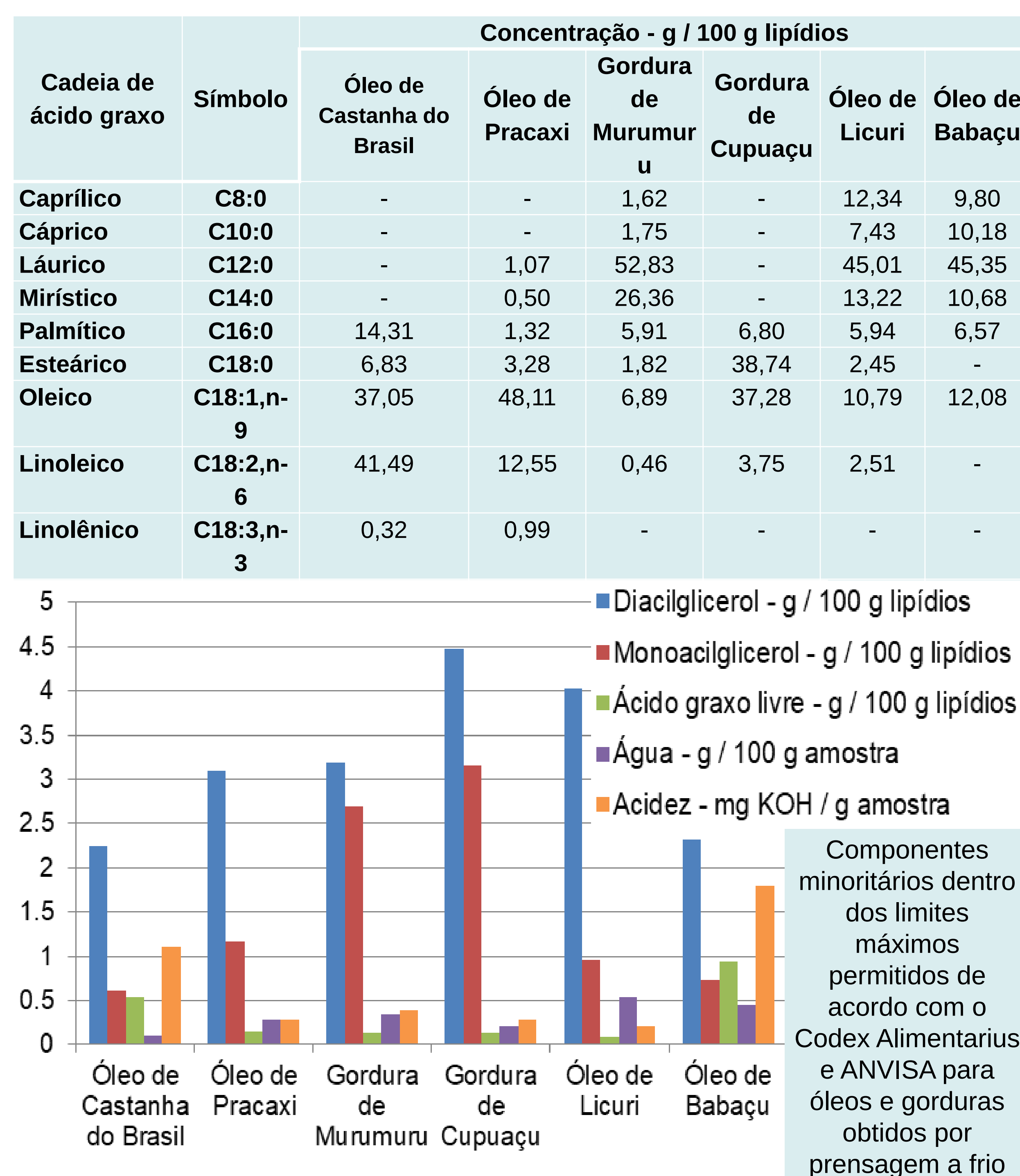
Avaliar a qualidade de óleos e gorduras da Amazônia e Caatinga produzidos por Cooperativas locais e indústria da região Norte.

Metodologia

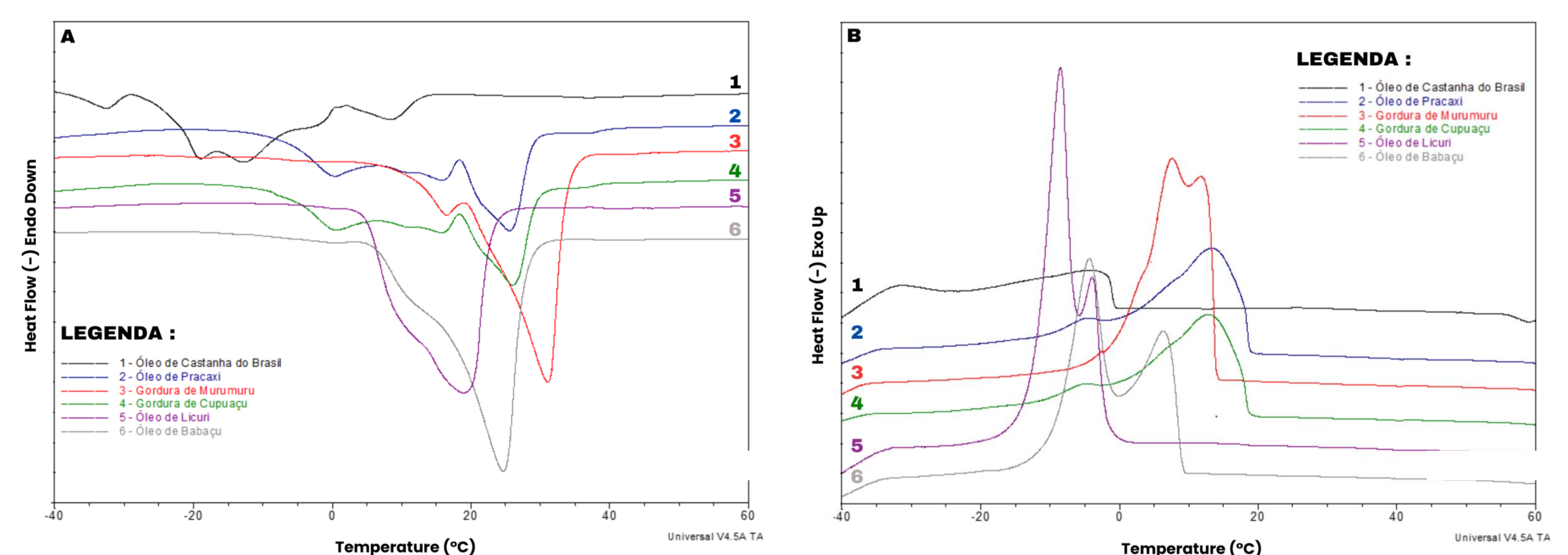
Analísaram-se o óleo de castanha do Brasil fornecido pela Cooperativa dos Agricultores do Vale do Amanhecer, o óleo de pracaxi e gorduras de murumuru e cupuaçu adquiridos da Amazon Oil e os óleos de licuri e babaçu fornecidos pela Cooperativa Produtores e Agroextrativistas Frutos da Terra. Utilizaram-se 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.



Termogramas indicam possibilidade de fracionamento dos óleos e gorduras



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.

Referências

Para acessar as referências escanear o QR Code ao lado

