

## Acidez do óleo de pracaxi extraído artesanalmente

Isabelly Ribeiro  
Guabiraba<sup>1</sup>, Nalbert Iago  
Lisboa Vaz<sup>2</sup>, Ranielly  
Coutinho Barbosa<sup>3</sup>, Suellen  
Patrícia Oliveira Maciel<sup>4</sup>,  
Leandro Fernandes  
Damasceno<sup>5</sup>, Ana Cláudia  
Lira-Guedes<sup>6</sup>

<sup>1</sup> Graduanda em Engenharia Florestal, estagiária da Embrapa Amapá, bolsista do projeto Bem Diverso, Macapá, AP

<sup>2</sup> Graduando em Engenharia Florestal, estagiário da Embrapa Amapá, bolsista do projeto Bem Diverso, Macapá, AP

<sup>3</sup> Mestra em Desenvolvimento Sustentável, Consultora do projeto Bem Diverso, Embrapa Amapá, Macapá, AP

<sup>4</sup> Graduanda em Engenharia Ambiental, estagiária da Embrapa Amapá, bolsista da Fapeap, Macapá, AP

<sup>5</sup> Engenheiro de Alimentos, mestre em Engenharia Química, analista da Embrapa Amapá, Macapá, AP

<sup>6</sup> Engenheira-agrônoma, doutora em Ciências da Engenharia Ambiental, pesquisadora da Embrapa Amapá, Macapá, AP

2018

IV Jornada Científica



O pracaxi [*Pentaclethra macroloba* (Willd.) Kuntz] é uma espécie oleaginosa com grande importância na indústria fitoterápica e cosmética, além de ser trabalhado pelo projeto Bem Diverso. O óleo extraído tradicionalmente das sementes do pracaxizeiro é conhecido na Amazônia por ter um odor bem singular. Um dos grandes problemas da extração artesanal de óleos é a acidez elevada (indicativo de primeiro estágio de decomposição do óleo), que diminui consideravelmente a possibilidade de comercialização para fins cosméticos. Após a realização de uma oficina de boas práticas, foi aplicado um formulário semiestruturado para obter informações como: coleta das sementes, preparo da massa, utensílios utilizados e envasamento do óleo, tudo isso para identificar as condições de extração. Além disso, foram coletadas quatro amostras (A1, A2, A3 e A4), provenientes de três extratoras do Projeto de Assentamento Agroextrativista (PAE) Ilha do Meio (0°24'0"S 51°5'0"W). Os óleos foram transportados para o Laboratório de Alimentos da Embrapa Amapá, nos mesmos recipientes utilizados pelas extratoras (garrafas pet) para análise de acidez. Os resultados indicaram que os óleos com maior acidez (A1=4,8%; A2=18,82% e A3=2,91%) foram aqueles em que durante o processo houve a utilização de água não tratada e utensílios com sujidade, colocando em risco a qualidade da matéria-prima (sementes). Além disso, o maior tempo de repouso das sementes cozidas (30 dias) e envasamento do óleo em recipientes inapropriados também deve ter influenciado na maior acidez. O óleo de menor acidez (A4=1,84%) foi aquele cuja extração ocorreu com melhores condições de higiene e menor tempo de repouso (15 dias). Os dados apresentados indicam a necessidade de mais investigação da causa da acidez, mas apontam a adoção de boas práticas durante o processo de extração artesanal como imprescindível para a obtenção de um produto com maior potencial de comercialização.

Agradecimentos: Ao GEF e PNUD pelo financiamento do projeto e concessão de bolsa de Iniciação Científica e às extratoras do Projeto de Assentamento Agroextrativista Ilha do Meio, PA, pela participação no estudo.

**Palavras-chave:** extração artesanal; qualidade de óleo; Projeto Bem Diverso.