

IDENTIFICAÇÃO E CARACTERIZAÇÃO DE MÉTODOS DE EXTRAÇÃO DE ÓLEO DE ANDIROBA

Valéria Rigamonte Azevedo – Mestrado em Ecologia e Manejo de Recursos Naturais
(UFAC)

Virgínia de Souza Álvares – Embrapa Acre, Rio Branco-Ac

Christie Ann Klimas – Universidade da Flórida

Lúcia Helena de Oliveira Wadt - Embrapa Acre, Rio Branco-Ac

INTRODUÇÃO: A andiroba (*Carapa guianensis*) é uma espécie arbórea, com importância econômica tanto para fins madeireiros como não madeireiro. O óleo extraído de suas sementes possui propriedades fitoterápicas e também é utilizado na indústria de cosmético. Este trabalho teve como objetivo fazer um levantamento dos métodos de extração do óleo de andiroba utilizados no Estado do Acre visando caracteriza-los quanto à eficiência.

MATERIAL E MÉTODOS: Foi feito um levantamento dos principais locais onde há extração de óleo de andiroba e posteriormente foi marcada uma visita para entrevista e acompanhamento dos processos de extração. Na entrevista foram anotados dados sobre preparo das sementes, equipamentos utilizados e etapas realizadas para a extração do óleo das sementes da andiroba.

RESULTADOS: Os locais identificados foram: Projeto de Reflorestamento em Nova Califórnia-RO (Local 1); propriedade particular em Mâncio Lima-AC (Local 2); propriedade particular em Cruzeiro do Sul-AC (Local 3) e propriedade particular em Mâncio Lima-AC (Local 4). Foram identificados dois métodos de extração do óleo das sementes de andiroba: artesanal e prensagem, sendo o artesanal nos locais 2, 3 e 4 e o por prensagem nos locais 1 e 2. No local 1 a extração é feita em prensa mecânica de aço inoxidável, sendo o método mais eficiente de todos, pois foi possível prensar 25Kg de semente seca e inteiras em 30 min com um rendimento de 469g de óleo não filtrado por Kg de semente. No local 2, onde também foi identificado o uso de prensa, o equipamento foi diferente, pois trata-se de um triturador e prensa montados pelo extrator utilizando-se peças de implementos agrícolas. Nesse tipo de prensa, a eficiência foi menor sendo gasto 40 minutos para trituração e uma hora para prensagem de um Kg de semente, com um rendimento aproximado de 450g de óleo filtrado por Kg de semente seca. O método artesanal foi caracterizado pelo cozimento das sementes, retirada do endosperma formando uma massa, a qual fica exposta ao sol para secar e escorrer o óleo, sendo diariamente amassada. Nesse método leva-se cerca de 30 dias para o óleo escorrer totalmente e o rendimento é variável em função das condições ambientais. Em relação à qualidade do óleo extraído, o óleo que foi extraído por prensa precisa ser filtrado, enquanto que o artesanal não. Comparando os óleos obtidos pela prensa comercial (Local 1) e a prensa construída pelo produtor (Local 2), a aparência do óleo obtido no local 1 foi mais limpa que o do local 2, sendo necessário uma análise físico-química para maiores detalhes.

CONCLUSÃO: Apesar de o método de extração artesanal ser o mais utilizado pelos produtores, ele requer maior dedicação e tempo para sua extração, com a desvantagem de ser influenciado pelas condições ambientais. O uso de prensa comercial seria o mais indicado, no entanto o equipamento “inventado” pelo produtor do Local 2 se mostrou interessante por ser simples e apresentar um rendimento maior que o artesanal. No entanto torna-se necessário analisar o óleo obtido por esse método para verificar se as características do mesmo são mantidas.

PALAVRAS-CHAVE: *Carapa guianensis*; rendimento de extração de óleo; produto não-madeireiro.

FINANCIAMENTO: CNPq/CAPES; EMBRAPA-Projeto Kamukaia.