

PROJETO ACULEATA Explorando as potencialidades do óleo de Macaúba: importância nutricional, econômica e social.

JONNATHA DE SOUZA VIANA (Autor), ELEONICE MOREIRA SANTOS (DEALI) (Orientador), SONIA MARIA DE FIGUEIREDO (Colaborador), DANUSA TEIXEIRA SOARES (Co-Autor)

Instituição de Ensino - Universidade Federal de Ouro Preto

Palavras Chaves:

Macaúba, Polpa, Nutricionais, Minerais, Antioxidante.

Resumo:

A macaúba é uma palmeira pertencente à família Palmae, do gênero *Acrocomia*, de ampla distribuição geográfica nas Américas, presente em maior concentração nos estados Minas Gerais e Goiás. O principal produto obtido do beneficiamento do fruto de macaúba é o óleo vegetal, que pode ser extraído da polpa ou da amêndoa. De modo geral, a polpa de macaúba exibe grande potencialidade de suprir boa parte das necessidades nutricionais minerais e de algumas vitaminas, além de atuar como um potente antioxidante. O objetivo geral do projeto é reunir informações nutricionais sobre o fruto de macaúba e suas potencialidades. Os resultados parciais desse trabalho são apresentados quanto ao conteúdo e perfil mineral da polpa dos frutos de macaúba. As amostras de macaúba espécie *aculeata*, foram colhidas em Santo Antônio do Salto, distrito de Ouro Preto/MG. Foi avaliado o teor de umidade e cinzas segundo, as Normas Analíticas do Instituto Adolf Lutz. O perfil mineral foi quantificado por espectrometria de absorção atômica. As amostras apresentaram $43,09 \pm 3,16$ % de umidade e $1,27 \pm 0,066$ % de cinzas. O perfil mineral evidenciou a presença de alguns minerais importantes, como Cálcio $3,27 \pm 0,73$ %; Magnésio $4,81 \pm 0,72$ %; Alumínio $0,29 \pm 0,12$; Ferro $0,07 \pm 0,01$ %; Cobre $0,035 \pm 0,005$; Manganês $< 0,01$ % e Zinco $0,02 \pm 0,006$ %. A partir desses resultados, embora não tenha sido avaliada a biodisponibilidade desses minerais, pode inferir que a polpa de macaúba contém minerais importantes para a dieta e em quantidades expressivas. Essas informações ajudam a sustentar a importância de se avaliar a macaúba como fonte de alimentar de alto valor nutricional.

Publicado em:

- Evento: Encontro de Saberes 2016
- Área: CIÊNCIAS DA VIDA
- Subárea: Ciência e Tecnologia de Alimentos