

Acidez do óleo de pracaxi extraído artesanalmente

Isabelly Ribeiro Guabiraba¹

Nalbert Iago Lisboa Vaz¹

Ranielly Coutinho Barbosa²

Suellen Patrícia Oliveira
Maciel³

Leandro Fernandes
Demasceno⁴

Ana Cláudia Lira-Guedes⁴

¹ Universidade do Estado do Amapá

² Pesquisadora/Consultora Projeto Bem Diverso

³ Universidade do Estado do Amapá

⁴ Embrapa Amapá

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 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 aponta 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.