



PIBIC/CNPq/UFPA-2013



ESTABILIDADE DO ÓLEO DE COCO CATOLÉ DURANTE 180 DIAS DE ARMAZENAMENTO

Anna Karoline de Sousa Lima¹, Maria Elita Martins Duarte², Renata Duarte Almeida³

RESUMO

A palmeira do coco catolé (*Syagrus Oleracea* Mart) é um das espécies nativas que tem sua origem e habitat no nordeste. A espécie também é conhecida como guariroba, goriroba, gueroa, guariroba de coqueiro. O coco catolé é um produto muito apreciado na região semi-árida do nordeste brasileiro, por suas características organolépticas, no entanto é pouco aproveitado industrialmente e não existe incentivo ao seu plantio industrial devido às dificuldades de processamento e inexistência de técnicas e equipamentos de extração da amêndoa e do seu óleo. Apesar de muito gorduroso o óleo de amêndoa de coco catolé é considerado muito saudável, já que suas gorduras são compostas de ácidos graxos, predominantemente, monoinsaturados, como o ácido oleico, que contribui na redução do teor de colesterol. Considerando os aspectos relatados, é notório que a inserção dos produtos derivados dessa cultura no mercado carece da realização de pesquisas em maior profundidade. Pretende-se estudar a estabilidade do óleo de coco catolé durante 180 dias de armazenamento, em embalagens de vidro âmbar e condições ambientais na presença e ausência de luz. Para tanto foram determinados teor de água, índice de acidez, índice de peróxido, índice de refração, índice de saponificação, índice de iodo, densidade, e composição dos ácidos graxos, no início do armazenamento e a cada mês. Concluiu-se que os índices de acidez, saponificação, peróxido e de iodo não sofreram alterações ao longo do período nas condições avaliadas, o ácido graxo presente em maior concentração no óleo de coco catolé, foi o ácido láurico (C12:0) com 53,54%; não houveram variações relevantes com o aumento da temperatura no percentual do perfil de ácidos graxos do constituinte ácido láurico (C 12:0).

Palavras-chave: óleo vegetal, ácidos graxos, vida de prateleira

STABILITY OF COCONUT OIL CATOLE DURING STORAGE BY 180 DAYS

ABSTRACT

The coconut palm catole (*Syagrus oleracea* Mart) is a native species that has its origin and habitat in the northeast. The species is also known as guariroba, goriroba, gueroa, guariroba coconut. Coconut catole is a very popular product in the semi-arid region of northeastern Brazil, for its organoleptic characteristics, but is little used industrially and there is no incentive to their planting due to industrial processing difficulties and lack of technical equipment and almond extract and its oil. Although very greasy almond oil, coconut catole is considered a very healthy, since their fat fatty acids are composed predominantly monounsaturated fatty acids such as oleic acid, which helps in reducing the cholesterol content. Considering the issues reported, it is clear that the inclusion of derivatives market lacks this culture of conducting research in more depth. The aim is to study the stability of coconut oil catole 180 days of storage in amber glass packaging and environmental conditions in the presence and absence of light. To do so will be determined water content, acid value, peroxide value, refractive index, saponification number, iodine value, density, and composition of fatty acids at the beginning of storage and every month. It was concluded that the acid indices value, saponification value, peroxide and iodine did not change over the period and conditions evaluated, the fatty acid present in higher concentration in coconut oil catole was lauric acid (C12: 0) with 53.54%; there were no significant variations with temperature increase in the percentage of the fatty acid profile of the constituent lauric acid(12:0 C).

Keywords: vegetable oil, fatty acids, shelf life.

¹ Aluna do Curso de Engenharia de Alimentos, Unidade Acadêmica de Engenharia Agrícola, UFPA, Campina Grande, PB, E-mail: karol_slima@hotmail.com

² Engenharia Agrícola, Professor. Doutor, Unidade Acadêmica de Engenharia de engenharia Agrícola, UFPA, Campina Grande, PB, E-mail: elita@deag.ufpa.edu.br *Autor para correspondências.

³Aluna de Pós-Graduação do Curso de Engenharia Agrícola, Unidade Acadêmica de Engenharia Agrícola, UFPA, Campina Grande, PB, E-mail:renatadual@hotmail.com