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)

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±3,16 % de umidade e 1,27±0,066 % de cinzas. O perfil mineral evidenciou a presença de alguns minerais importantes, como Cálcio 3,27±0,73%; Magnésio 4,81±0,72%; Alumínio 0,29±0,12; Ferro 0,07±0,01%; Cobre 0,035±0,005; Manganês <0,01% e Zinco 0,02±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.

Instituição de Ensino: Universidade Federal de Ouro Preto

ISSN: 21763410