

## **Projeto Aculeata - Explorando as potencialidades do fruto de Macaúba e sua importância nutricional.**

JONNATHA DE SOUZA VIANA (Autor), Eleonice Moreira Santos (Orientador), Sônia Maria de Figueiredo (Co-Orientador), Danusa Teixeira Soares (Co-Autor)

O fruto da macaúba (*Acrocomia Aculeata*), uma palmeira de ampla distribuição geográfica, vem sendo explorado atualmente em termos de seu conteúdo de óleo vegetal, extraído da polpa ou da amêndoa, e aproveitado principalmente pela indústria de cosméticos e para produção de biodiesel. Em termos nutricionais, o fruto ainda tem sido pouco explorado quanto ao seu potencial, uma vez que a polpa é rica em óleo, minerais, alguns compostos vitamínicos, além de atuar como um potente antioxidante. O objetivo geral do projeto é reunir informações nutricionais sobre o fruto de macaúba, e os resultados parciais desse trabalho são apresentados quanto à composição nutricional e o perfil mineral da polpa dos frutos de macaúba. Cerca de 500 frutos de macaúba espécie aculeata, foram colhidos em Santo Antônio do Salto - Ouro Preto/MG e na zona rural do município de Itapeçerica/MG. Os teores de umidade, proteínas, lipídeos e cinzas foram quantificados segundo as Normas Analíticas do Instituto Adolf Lutz, e o perfil mineral quantificado por espectrometria de absorção atômica. Os resultados indicaram um teor de umidade no fruto de  $43,09 \pm 3,16\%$ ; proteínas  $3,09 \pm 0,06\%$ ; lipídeos  $41,97 \pm 8,76\%$ ; e cinzas  $1,27 \pm 0,066$ . A quantidade de óleo presente no fruto de macaúba é superior a maioria das oleaginosas, como a soja, por exemplo, que apresenta cerca de 20% de óleo. A análise de minerais identificou minerais importantes como cálcio  $3,27 \pm 0,73\%$  e magnésio  $4,81 \pm 0,72\%$ , em que 50g da polpa é suficiente para atender as necessidades diárias recomendadas para um adulto. Outros minerais como ferro  $0,07 \pm 0,01\%$ , cobre  $0,035 \pm 0,005$ , manganês  $< 0,01\%$ , e zinco  $0,02 \pm 0,006\%$  também foram quantificados, e ainda, menos importante, a presença de alumínio  $0,29 \pm 0,12\%$ . O perfil de minerais, embora não tenha sido avaliado a sua biodisponibilidade no organismo, juntamente com o percentual de óleo no fruto apontam para o potencial nutricional do fruto macaúba. Os autores agradecem o apoio financeiro da FAPEMIG.

Instituição de Ensino: Universidade Federal de Ouro Preto