



X Congresso de Inovação em Tecnologia Agroalimentar

14 e 15 de maio de 2026

UFPB/CCHSA

CAMPUS UNIVERSITÁRIO III – BANANEIRAS - PB

ÓLEO DE BABAÇU (*Orbignya speciosa*): DETERMINAÇÃO DO PERFIL DE ÁCIDOS GRAXOS

¹FRANÇA, H. V. de A.; ²SANTOS, S. F. de M; ³BANDEIRA, A. de A. S.;

⁴FERREIRA, G. de S.

¹ Graduação em Engenharia Química, CT/UFPB, E-mail: hadassavda@gmail.com

² Dep. Engenharia Química, CT, UFPB, E-mail: sharline@ct.ufpb.br

³ Laboratório de Tecnologia e Processamento de Biocombustíveis, IDEP/UFPB, E-mail: adnasouzabandeira@gmail.com

⁴ Mestrado em Engenharia Química, CT/UFPB, E-mail: geovanaf1338@gmail.com

O Babaçu (*Orbignya speciosa*) é uma espécie nativa do sul da Amazônia, encontrada naturalmente no Brasil. O óleo de babaçu é extraído das amêndoas presentes nos frutos. Esse produto é usado localmente na alimentação, produção de sabão e cosméticos, fortalecendo a cadeia produtiva local, contribuindo para a geração de renda na região e promovendo a autonomia de comunidades quilombolas. Este trabalho teve como objetivo caracterizar o óleo de babaçu obtido através de uma comunidade quilombola do Maranhão, quanto a concentração de ácidos graxos. O óleo de babaçu foi analisado através de cromatógrafo gasoso GCMS-QP2010 (Shimadzu, Kyoto, Japan) com auto injetor AOC-20i acoplado a espectrômetro de massa GCMS QP 2010 Ultra, equipado com uma coluna Durabound (DB-23 30 m x 0,25 mm x 0,25 µm). O tempo total de corrida foi de 40 minutos, utilizando hélio como gás de arraste na vazão de 1 mL/min. O óleo de babaçu analisado apresentou 89,97% de ácidos graxos saturados, onde a maior concentração foi de ácido láurico e ácido mirístico, 8,68% de ácidos graxos monoinsaturados e 1,35% de ácidos graxos poli-insaturados. O ácido láurico foi encontrado em 44,86% e o ácido mirístico em 18,64%, valores semelhantes aos reportados na literatura científica. O óleo de babaçu analisado demonstrou ser uma

boa fonte de lipídeos, apresentando em sua composição ácidos graxos com aplicações diversas, especialmente em processos biotecnológicos.

Palavras-chave: óleo vegetal; ácidos graxos; cromatografia.

Órgãos Financiadores: CNPq, CAPES e UFPB.