



OBTENÇÃO DE ÓLEO DE SEMENTE DE ABÓBORA (*Cucurbita moschata*) de diferentes cultivares e híbrido

Andréa Madalena Maciel Guedes ¹

Vanessa Nascimento Ribeiro ²

Rosemar Antoniassi ³

Allan Eduardo Wilhelm ⁴

Óleos de sementes secas de diferentes linhagens (Linhagens de 1 a 4) e híbrido de cultivares de abóbora (*Cucurbita moschata*) com alto teor de β -caroteno com caracteres agrônômicos de interesse para a região Semiárida do Brasil foram extraídos mecanicamente, seguidos de centrifugação e avaliou-se rendimento de extração, composição em ácidos graxos e características de qualidade do óleo, comparando-se a uma semente Comercial extraído utilizando-se o mesmo método. O óleo foi extraído em prensa do tipo *expeller* em escala de bancada, em duplicata, e o rendimento foi medido considerando-se o teor de óleo residual da torta extraído por solvente. O rendimento em óleo das amostras das Linhagens de 1 a 4 variou de 14 a 19%, o híbrido, 26% e a amostra comercial, 25,5%. Todos os óleos apresentaram acidez e índice de peróxidos de acordo com o preconizado na legislação brasileira. Já quanto à composição do óleo determinada por cromatografia em fase gasosa, observou-se que o teor dos ácidos graxos majoritários, C18:1 e C18:2, das Linhagens 1 a 4 e do híbrido estavam mais equilibrados (32 – 37% e 35 – 37%, respectivamente) com relação às faixas estabelecidas pela legislação brasileira. Além disso, o teor inferior de C18:2 o torna mais estável do que as cultivares que atendem tal padrão. A amostra Comercial também apresentou ligeira diferença em relação à faixa estabelecida pela normativa brasileira para C18:2 e alguns ácidos graxos minoritários. Para que venha a ser comercializada, a cultivar de híbrido, que

¹ – Engenheira Química, Embrapa Agroindústria de Alimentos, Rio de Janeiro, Brasil, andrea.guedes@embrapa.br

² – Graduanda em Engenharia de Alimentos, UNIVERSIDADE FEERAL DO RIO DE JANEIRO – UFRJ, Rio de Janeiro, Brasil, vanessanascimento937@gmail.com

³ – Engenheira de Alimentos, Embrapa Agroindústria de Alimentos, Rio de Janeiro, Brasil, rosemar.antoniassi@embrapa.br

⁴ – Farmácia Bioquímica/Tecnologia de Alimentos, Embrapa Agroindústria de Alimentos, Rio de Janeiro, Brasil, allan.wilhelm@embrapa.br

obteve maior teor e rendimento em óleo entre as desenvolvidas no presente projeto, será necessário subsidiar a os órgãos reguladores com dados de pesquisa para que as faixas de teores desses ácidos graxos venham a ser ampliadas, isto é, considerando as condições edafoclimáticas do Brasil, tal como os aqui apresentados.

¹ – Engenheira Química, Embrapa Agroindústria de Alimentos, Rio de Janeiro, Brasil, andrea.guedes@embrapa.br

² – Graduanda em Engenharia de Alimentos, UNIVERSIDADE FEERAL DO RIO DE JANEIRO – UFRJ, Rio de Janeiro, Brasil, vanessanascimento937@gmail.com

³ – Engenheira de Alimentos, Embrapa Agroindústria de Alimentos, Rio de Janeiro, Brasil, rosemar.antoniassi@embrapa.br

⁴ – Farmácia Bioquímica/Tecnologia de Alimentos, Embrapa Agroindústria de Alimentos, Rio de Janeiro, Brasil, allan.wilhelm@embrapa.br