

T1138

CARACTERIZAÇÃO DE ÓLEOS DE SEMENTES DE ABÓBORA E DE MORANGA OBTIDOS POR Prensagem

Lais da Silva (Bolsista PIBIC/CNPq), Roseli Aparecida Ferrari e Prof. Dr. Kil Jin Park (Orientador), Faculdade de Engenharia Agrícola - FEAGRI, UNICAMP

Com o crescimento na demanda por alimentos funcionais, a indústria alimentícia tem dado grande atenção aos subprodutos vegetais que carregam importantes fatores nutricionais na sua composição e dentre eles podemos destacar as sementes de abóbora por possuir alto teor de proteínas, minerais, vitaminas e gordura insaturada. O objetivo do trabalho foi obter e caracterizar os óleos de sementes de abóbora e de moranga por prensagem contínua a frio, após secagem das mesmas em estufa com circulação forçada de ar. O rendimento por extração a frio em prensa hidráulica foi de 13,8% para as sementes de abóbora e de 17,1% para as sementes de moranga. Na determinação das características físico-químicas dos óleos constatamos pela composição em ácidos graxos o predomínio do ácido linoléico, o que qualifica-o como benéfico à saúde já que o consumo deste ácido previne doenças cardiovasculares, e também pode ser eficiente na regressão da hipertensão, controle de diabetes e redução do risco de alguns tipos de câncer. O índice de peróxido de ambos os óleos foi o único parâmetro que está acima do valor recomendado para consumo humano (12,91%-abóbora;10,73%-moranga), provavelmente em virtude da etapa de secagem, o que nos leva a crer que se a secagem for feita à vácuo este problema poderá ser resolvido. Tocoferóis foram os antioxidantes naturais majoritários detectados em ambos os óleos, com predominância do Gama-tocoferol. O principal carotenóide presente em ambos os óleos é o Beta-caroteno, mas o óleo de moranga apresenta também outro carotenóide ainda não identificado.

Abóbora - Moranga - Óleo