

E. Ciências Agrárias - 7. Ciência e Tecnologia de Alimen - 1. Ciência de Alimentos

DETERMINAÇÃO DO TEOR LIPÍDICO EM FRUTOS DE ABACATE EM DIFERENTES ESTÁDIOS DE MATURAÇÃO VISANDO A PRODUÇÃO DE BIODIESEL E ÓLEO COMESTÍVEL

Paula de Paula Menezes Barbosa, bolsista PIBIC/CNPq - DCA¹

Fernanda Costa Prates, bolsista PIBIC/FAPEMIG - DCA¹

Ana Carolina Feltrin Corrêa e Silva-atividade vivencial-DCA¹

Marcelo Caetano de Oliveira - Doutorando CNPq - DAG¹

Luiz Carlos de Oliveira Lima - Orientador - DCA¹

José Darlan Ramos - Prof. Dr. - DAG¹

1. Universidade Federal de Lavras

RESUMO:

O abacateiro é cultivado em quase todos os Estados do Brasil. Trata-se de uma planta frutífera das mais produtivas por unidade de área cultivada (Tango e Turatti, 1992). Um grande número de variedades de abacate é encontrado nas diversas regiões do território nacional, cujos frutos apresentam composição química muito variável. Estes frutos apresentam altos teores de lipídeos na polpa e por isso poderão constituir-se em matéria-prima importante para obtenção de biocombustíveis e óleos comestíveis. Por esse motivo, o presente trabalho tem como objetivo identificar as cultivares de abacate com o maior teor de lipídios e o melhor estágio de maturação do fruto para realizar essa extração. Os frutos analisados foram colhidos na coleção mantida pela Coordenadoria de Assistência Técnica Integral, no município de São Bento do Sapucaí - SP em agosto de 2009. As cultivares analisadas foram: Quintal, Campinas, Reis, Wagner, Massaito, Margarida, Paulistinha, Imperador, Fortuna, Fuerte, Ramalho, Hass e Pedroso. O teor lipídico dos frutos foi avaliado em 2 estádios de maturação sendo, o primeiro assim que os frutos foram colhidos e o segundo, 10 dias após a colheita, quando esses encontravam-se aptos para o consumo, apresentando consistência macia. Nas análises foi observado que o teor de umidade dos frutos de abacate das cultivares Quintal (80,7% - 77,6%), Pedroso (78,2% - 75,6%), Wagner (75,4% - 70,9%), Massaito (70,5% - 67,5%) e Fuerte (64,4% - 57,1%) apresentaram redução significativa com o amadurecimento ($p < 0,05$).

Instituição de Fomento: CNPq

Palavras-chave: Óleo de abacate, Teor de umidade, Cultivares de abacate.