

E. Ciências Agrárias - 7. Ciência e Tecnologia de Alimen - 2. Engenharia de Alimentos

TEOR DE EXTRATO ETÉREO DE DIFERENTES NOZES VERDADEIRAS

ANA LETÍCIA RODRIGUES COSTA¹

ERIC KEVEN SILVA¹

LUIZ CARLOS DE OLIVEIRA LIMA²

1. Graduando em Engenharia de Alimentos - DCA - UFLA

2. Professor Associado - DCA - UFLA

RESUMO:

Objetivou-se neste trabalho comparar o teor de extrato etéreo dos diferentes tipos de nozes verdadeiras: castanha-de-cajú (*Anacardium occidentale*), castanha-do-pará (*Betholletia excelsa*), avelã (*Corylus avellana* L.) e amêndoa (*Prunus amygdalu* var.dulcis). As nozes foram compradas no mercado do município de Lavras, MG, trituradas e secas por método gravimétrico, a 103-105 °C, até peso constante e armazenadas em frascos de vidro. Para a determinação de extrato etéreo pesou-se duas amostras em torno de 2,00 g de cada noz seca, após pesadas as amostras foram colocadas em cartuchos celulósicos, estes foram vedados com algodão e colocados em reboilers que já estavam secos e tarados. Adicionou-se então cerca de 100 mL de éter aos reboilers e acoplou-os aos blocos aquecedores do aparelho "Soxhlet" por cerca de 2 horas. Em seguida os cartuchos foram suspensos acima do nível do éter por 30 minutos, para que o excesso do solvente pudesse escorrer. Depois levou-se os reboilers mais o extraído (E.E.) para a estufa regulada a 103 -105 °C até atingirem o peso constante, após isso foram retirados e acondicionados em dessecadores para resfriamento durante 30 minutos e em seguida foram pesados novamente os reboilers com a gordura bruta, para então ser calculado o teor de extrato etéreo. Obteve-se os seguintes resultados em porcentagem: castanha-de-cajú (43,195); castanha-do-pará (44,080); amêndoa (50,425); avelã (49,860). A análise estatística foi realizada no programa SISVAR 4.3 para comparação de extrato etéreo entre as nozes verdadeiras. Com os valores obtidos, conclui-se que não existe diferença significativa entre os teores de extrato etéreo. O coeficiente de variação (C.V.) foi de 8,28 %.

Palavras-chave: nozes, gordura, éter.