



## COMPARAÇÃO DO TEOR LIPÍDICO DE ABACATES DA VARIEDADE QUINTAL OBTIDOS NO COMÉRCIO DE PELOTAS

**OLIVEIRA, Isadora R.<sup>1</sup>; CRIZEL, Giseli R.<sup>1</sup>; MOURA, Renata S.<sup>1</sup>; MENDONÇA, Carla R. B.<sup>2</sup>**

<sup>1</sup> Acadêmicas do Curso de Bacharelado em Química de Alimentos – DCA – UFPel.

<sup>2</sup> Prof<sup>a</sup>. do Depto de Ciência dos Alimentos, UFPel

\* Campus Universitário – Caixa Postal, 354 – CEP 96010-900. Pelotas, RS.

[isa\\_qa@yahoo.com.br](mailto:isa_qa@yahoo.com.br); [sidcar@ufpel.edu.br](mailto:sidcar@ufpel.edu.br)

### 1 Introdução

O abacateiro é nativo do continente americano, onde os primeiros navegadores o encontraram desde o México, Guatemala e outros países da América Central (Koller, 1992). No Brasil, as primeiras mudas e sementes foram trazidas nos séculos XVI e XVII. O abacate pode ser considerado um dos mais importantes frutos, sendo bastante recomendado para a nutrição humana, pois o teor de proteína na polpa varia de 1 a 2 %, o teor de óleo varia de 5 a 35 % e o teor de açúcar de 3 a 8 %. Além disso, contém diversos sais minerais e diversas vitaminas (Koller, 1992).

O fruto pertencente a família *Lauraceae* e gênero *Persea*, o abacateiro é classificado em três raças: mexicana, guatemalense e antilhana, e dentro destas raças, são identificados mais de 150 variedades. Além de diferenciarem-se quanto às raças e variedades, os abacates também possuem diferenças quanto à polinização, eles são classificados em A e B em relação ao tempo normal de abertura e de fechamento das flores.

A importância econômica do abacate também está relacionada com o seu alto teor de matéria graxa, que constitui um dos principais componentes de seus frutos, razão pela qual o aproveitamento do óleo é, normalmente, a principal finalidade de sua industrialização. Segundo Canto (1975), o aproveitamento industrial do óleo pode render 800 a 1.300 kg/ha, contra 330 kg/ha de óleo de soja, fato que estimula a produção deste fruto (Koller, 1992). O abacate, em comparação com outras frutas, tem elevado valor energético, devido ao seu alto teor de lipídeos. Apresenta mais de 134 calorias por cada 100 gramas, ou seja, o dobro da manga, duas vezes e meia o valor energético da maçã ou do abacaxi e mais de três vezes e meia o da laranja (Marranca, 1983). Da polpa obtém-se óleo com boas características, apresentando como ácido graxo majoritário o ácido oléico (ômega 9), e expressiva concentração de esteróis e vitamina E, que em conjunto são capazes de influenciar positivamente no controle metabólico do colesterol, prevenindo ou retardando doenças cardiovasculares. Frutos de algumas variedades se destacam, por apresentarem maior teor lipídico. Os frutos da variedade Quintal, são híbridos das raças antilhana e guatemalense, são de porte grande (pesando de 500 a 800 gramas), piriformes, com casca verde-lisa, polpa amarela de boa

qualidade, caroço médio a grande e relativamente solto (Koller, 1992). Apresentam 63 % de ômega 9 na sua composição lipídica.

O objetivo deste estudo foi de determinar o teor lipídico de abacates da variedade quintal, que é uma das mais consumidas no Brasil.

## 2 MATERIAL E MÉTODOS

### 2.1 Amostras

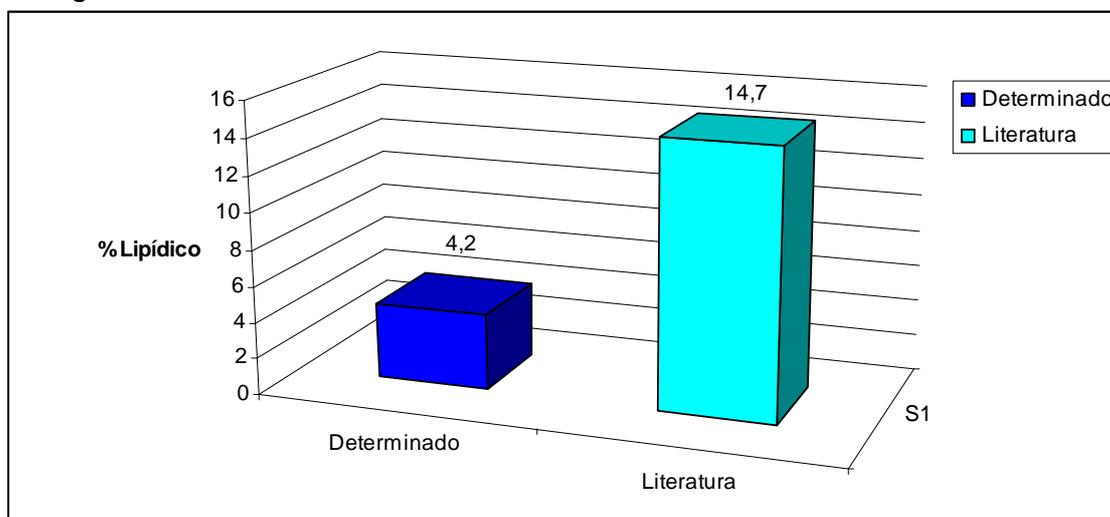
As amostras para este estudo foram abacates da variedade Quintal, obtidas no comércio de Pelotas-RS. Estas foram acondicionadas até apresentarem o grau de maturação ideal, determinado pela consistência da polpa e teor de sólidos solúveis.

### 2.2 Obtenção do óleo

O estudo foi conduzido no Laboratório de Análises Físico-Químicas do Departamento de Ciências dos Alimentos da UFPEL. No preparo da polpa para a extração do óleo, os abacates foram fatiados e desidratados em estufa com circulação de ar, durante 14 horas na temperatura de 40 °C. A extração do óleo da polpa dos abacates foi feita pelo método Soxhlet (AOAC, 1990), empregando-se como solvente éter de petróleo de pureza analítica e previamente destilado. Para extração de óleo foram utilizadas cerca de 15 g de amostra triturada, realizando-se o processo em triplicata para cada uma das amostras.

## 3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

O teor lipídico dos abacates da variedade Quintal pode ser visualizado na Figura 1.



**Figura 1** - Rendimento lipídico em % da polpa fresca dos abacates da variedade Quintal. Direta: teor determinado experimentalmente. Esquerda: Dado da literatura (Tango; Carvalho; Soares, 2004)

Os abacates mostram diferentes conteúdos lipídicos conforme sua variedade, mas pertencendo a mesma variedade também podem existir diferenças no teor de gordura devido a fatores extrínsecos como clima, solo e cultivo dos pomares. Ainda, como o abacate é uma fruta cuja maturidade é bem difícil reconhecer externamente e também por poder ser conservado por muito tempo na árvore (antes de ser colhido), mesmo no estado de completa maturação, este pode ter seu teor lipídico bastante afetado, caso a colheita ocorra em período posterior ao ideal, devido a deterioração dos lipídeos. De um modo geral, o abacate cujo estado de maturação é mais aprofundado apresenta maior porcentagem de gordura.

Verifica-se na Figura 1, que em mesma base de umidade (aproximadamente 77 %), o % de lipídeos dos abacates advindos do comércio de Pelotas-RS, é bastante inferior ao discriminado na literatura para a mesma variedade (Tango; Carvalho; Soares, 2004).

Outro fator que pode influenciar na concentração de lipídeos da polpa de abacates é temperatura de armazenamento a que os mesmos foram submetidos. Sendo que quanto mais longa a estocagem a baixas temperaturas, menor o teor lipídico.

#### 4 CONCLUSÃO

De acordo com os resultados obtidos, conclui-se que abacates da mesma variedade, que sofrem processos de cultivo, colheita e armazenamento diferentes, podem apresentar expressivas variações no teor lipídico.

#### 5 REFERÊNCIAS

- AOAC. **Official Methods of Analysis**. 15th ed. Association of Official Analytical Chemists, Washington, DC. 1990.
- KOLLER, Otto Carlos, **Abacaticultura**. Porto Alegre: UFRGS, 1992. 138p.
- MARANCA, G. **Fruticultura comercial Manga e Abacate**. São Paulo: Nobel, 1980. p 83-129.
- CANTO, W. L.; SANTOS, L. C.; TRAVAGLINI, M. M. E. **Óleo de abacate: extração, usos e seus mercados atuais no Brasil e na Europa**. Estudos Econômicos. Campinas: ITAL, 1980. 144p. (Alimentos Processados, 11).
- TANGO, J. S.; TURATTI, J. M. Óleo de abacate. In: **ABACATE – Cultura, matéria-prima, processamento e aspectos econômicos**. Campinas: ITAL, 1992. p. 156-192.
- TANGO, J. S.; CARVALHO, C. R. L.; SOARES, N. B. Caracterização física e química de frutos de abacate visando a seu potencial para extração de óleo. **Revista Brasileira de Fruticultura**, 2004, 26, p.17-23.