



AVALIAÇÃO DO CONTEÚDO LIPÍDICO DE ABACATES DA VARIEDADE HASS CULTIVADOS NA CIDADE DE PELOTAS

Autor(es): CRIZEL, Giseli R.; OLIVEIRA, Isadora. R. ; MENDONÇA, Carla R. B

Apresentador: GISELI RODRIGUES CRIZEL

Orientador: CARLA ROSANE BARBOZA MENDONÇA

Revisor 1: Caroline Dellinghausen Borges

Revisor 2: Andréa Miranda Teixeira

Instituição: UFPEL

Resumo:

O abacateiro, originário do México e América Central, pertence à família Lauraceae, gênero Persea. As espécies importantes em fruticultura são a Persea Americana Mill (Guatemalense e Antilhana) e a Persea drymifolia Chan e Schelect (Mexicana). As variedades da raça Mexicana toleram melhor temperatura baixa; as da Antilhana são de clima tropical; e da Guatemalense de clima subtropical e não toleram extremos de temperatura. As plantas têm copa aberta e podem comumente atingir alturas acima de 10 metros (MONTENEGRO, 1951). Segundo Maranca (1980), o abacate em comparação com outra fruta, tem valor energético altíssimo, especialmente devido ao seu teor lipídico, responsável por mais de 134 calorias por cada 100 g, ou seja, o dobro da manga, duas vezes e meia o valor energético da maçã ou do abacaxi, mais de três vezes e meia o da laranja. O presente trabalho objetivou avaliar o rendimento da extração de óleo da polpa de abacates da variedade Hass, oriundos da cidade de Pelotas/RS. Recolheram-se amostras da referida espécie de abacates, contendo cada amostra 4 frutos, que foram acondicionados até alcançar uma maturação ideal, sendo acompanhada pelo teor de sólidos solúveis. Para extração do óleo foi empregada a polpa previamente desidratada (umidade média de 10,7 %). A desidratação foi executada em estufa com circulação de ar a 40 °C por 14 horas. Os lipídeos foram extraídos pelo método de Soxhlet, utilizando éter de petróleo de pureza analítica, previamente destilado, como solvente. Após a extração do óleo, o solvente foi evaporado utilizando uma estufa com circulação de ar. O percentual lipídico foi obtido por pesagem. Os abacates da variedade Hass apresentaram, em sua polpa fresca (61,496; 61,490; 61,484; 61,495; 61,489;% de umidade média), conteúdo lipídico médio de 12,4 %, ou seja, inferiores aos valores citados pela literatura para essa variedade (31,1 %, polpa com 57,2 % de umidade) (TANGO; CARVALHO; SOARES, 2004). Verificou-se ao comparar com dados de literatura que o rendimento lipídico é bastante influenciado pela região de cultivo, devido as variações de clima, solo e tratos culturais. Ainda, assim, os abacates da variedade Hass constituem uma matéria-prima abundante em óleo, que poderia ser explorada para fins alimentícios.