

COMPARAÇÃO DO PERFIL GRAXO DE AMOSTRAS DE ÓLEO DE TUNGUE COM DIFERENTES PERÍODOS DE ARMAZENAGEM

Nome dos autores:

Viviane Gobel Marques
Robson Simplicio de Sousa
Cássia Alessandra Maciel Fagundes
Vânia Rodrigues de Lima
Rosilene Maria Clementin

Palavras Chave: óleo de tungue, extração, GC-MS.

Resumo

A planta *Aleurites Fordii* (tungue) possui cerca de 30% de óleo em suas sementes, tendo como principal constituinte o ácido α -eleosteárico (α -ESA), em um percentual de 70-80%. Estudos mostram que este ácido graxo possui potencial antitumoral, provavelmente associado às duplas ligações conjugadas (9Z,11E,13E,18:3). Os óleos vegetais, principalmente os com alto grau de insaturação, estão sujeitos a reações de degradação como auto-oxidação e polimerização. Assim, é importante que as condições de armazenamento sejam apropriadas. A análise do perfil graxo de amostras de óleo pode fornecer dados que permitem analisar a qualidade do óleo estocado. Com isso, comparamos o perfil graxo de duas amostras de óleo de tungue em diferentes tempos de armazenamento. Foram analisadas uma amostra de óleo comercial de tungue datada de 2009 (amostra 1) e uma amostra de óleo recentemente extraída (amostra 2). Para a extração do óleo de tungue, as sementes, previamente secas, foram trituradas em hexano. As amostras, óleos comercial e extraído, foram derivatizadas com BF_3 /metanol e extraídas com hexano para injeção no GC-MS. Ensaios preliminares apontaram que na amostra 1 havia uma quantidade reduzida de α -ESA quando comparado com a amostra 2 e, o percentual dos demais ésteres de ácidos graxos presentes na amostra 1 foi aproximadamente o dobro do percentual encontrado na amostra 2. Isto pode ser um indicativo de que o efeito de armazenagem por longo período pode afetar a constituição graxa do óleo.