

*** Estudo químico de oleaginosas da Amazônia.** Iris M. Azevedo(*); Maria Katherine S. Oliveira(*); Marizeth V. Libório(*); Sidilene A. Farias(*); Everardo L. Maia(**) Universidade do Amazonas.

A flora amazônica possui uma grande diversidade de espécies vegetais com elevado teor de óleo e apresentando uma produção natural de centenas de toneladas ao ano. Todavia, pouco se conhece acerca da constituição química dos óleos e polpas comestíveis dessas oleaginosas, limitando grandemente assim suas possíveis utilizações tecnológicas e nutricionais. Em razão disto, nos propomos a realizar o estudo químico de algumas oleaginosas da região, com o objetivo de determinar e catalogar informações sobre a composição centesimal, índices de acidez e refração, teores de matérias saponificável e insaponificável e composição em ácidos graxos. Foram estudadas as polpas e sementes de (1) buriti (*Mauritia* spp); (2) castanha do Pará (*Bertholletia excelsa* H.B.K.); (3) cupuaçu (*Theobroma grandiflorum* Spring); (4) patuá (*Oenocarpus bataua* Mart); (5) pupunha (*Guilielma speciosa* Mart); (6) tucumã (*Astrocaryum* spp); (7) piquiá (*Caryocar vilossum* Pers e *Saouari villosa* Aubl); (8) umari (*Poraqueiba paraensis* Duque); e (9) urucuri (*Attalea excelsa* Mart e *Schelea martiana* Bernet). Os resultados apresentados nas tabelas 1 e 2 demonstram que as espécies estudadas apresentam teores consideráveis de óleo de excelente qualidade, podendo assim serem perfeitamente utilizadas para fins nutricionais e/ou tecnológicos.

(*) Bolsista de Iniciação Científica

(**) Orientador