

AVALIAÇÃO DA PRODUÇÃO DE ÓLEO EM FRUTOS DE *Butia odorata* E *Butia yatay*

Francieli Simioni (voluntária), Marcelo Rossato, Luciana Atti Serafini, Ana Cristina Atti dos Santos (orientadora) - franielisimioni@hotmail.com

O gênero *Butia* é originário da América Latina, com ampla dispersão no sul do Brasil, Paraguai, Argentina e Uruguai. Pertence à família Arecaceae e a subtribo Butiinae e apresenta oito espécies registradas na América do Sul. No Rio Grande do Sul, cinco espécies são descritas: *Butia capitata*, *Butia yatay*, *Butia odorata*, *Butia eriosphata* e *Butia paraguayensis*, vulgarmente conhecidos como butiá. *Butia odorata* (Mart.) Becc. é uma espécie de palmeira que habita a região de restinga próxima à floresta Atlântica. Produz frutos pequenos e muito aromáticos. *Butia yatay* (Mart.) Becc. distribui-se na região sudoeste do Rio Grande do Sul, na divisa com o Uruguai. Os frutos são consumidos in natura, devido ao sabor agradável. Os óleos vegetais extraídos das plantas do gênero *Butia* apresentam nutrientes essenciais na alimentação humana. Os ácidos graxos presentes nestes óleos atuam principalmente na redução dos níveis de triglicérides e doenças coronarianas, sendo sua presença imprescindível na dieta, especialmente em se tratando de ácido linoleico e linolênico. Sendo assim, este trabalho teve por objetivo comparar a composição química e o rendimento em peso de óleo de polpas in natura, polpas desidratadas e endocarpos, das espécies *B. odorata* e *B. yatay*, coletadas em Torres e Quaraí, respectivamente. A extração do óleo foi realizada em aparelho de Soxhlet com hexano, por 10 horas, com três repetições. Os extratos resultantes foram concentrados em evaporador rotatório para cálculo do teor de óleo, onde foi considerada a massa de óleo obtida após evaporação do solvente e a massa vegetal inicial. Os resultados demonstraram que *B. odorata* apresentam maior concentração de óleo quando comparado a *B. yatay*. Os frutos in natura das duas espécies apresentam menor teor de óleo em relação aos frutos desidratados, e entre as estruturas do fruto, o óleo está mais concentrado no endocarpo. Numa próxima etapa os óleos serão avaliados quanto ao teor de ácidos graxos por cromatografia gasosa.

Palavras-chave: *Butia* sp., óleo vegetal, ácidos graxos.

Apoio: UCS.