



ÓLEOS VEGETAIS

Cláudia Luana Dos Santos Brandão¹, Eliane Martins Da Silva³, Érica Patrícia Lima Souza³ e Jennie Kellyn Da Silva Santos⁴ Rickey Eslli De Oliveira Tavares⁵

A elaboração desse trabalho de pesquisa segue o modelo de revisão literária onde o tema são os óleos vegetais. Os óleos vegetais são as gorduras extraídas das plantas podendo ser obtidos de suas sementes ou caules. Como o tema é bastante amplo e com a vasta variedade, optamos em apresentar apenas alguns dos óleos mais conhecidos, como: óleo de açaí, óleo de andiroba, óleo de buriti, óleo de babaçu e o óleo de copaíba. A obtenção dos resultados ocorreu através do conhecimento básico sobre o assunto abordado e, também, da coleta de informações das pesquisas anteriores de assuntos de outros discentes. Com base nos trabalhos obtidos, foi possível ter uma breve descrição de como é feito a extração dos óleos, como por exemplo, o óleo de copaíba (*Copaífera langsdorffii*) que, na primeira etapa, é extraído uma vez no semestre para verificar a variação de produção do óleo no período sazonal (estações do ano). Além do óleo de copaíba, outro óleo bastante conhecido na região é o de andiroba (*Carapa guianensis* Aubl), que são obtidas a partir de suas sementes depois de processadas, contendo propriedades anti-inflamatórias, analgésicas, antissépticas, cicatrizantes e para o trato respiratório, não sendo comestível, pois contém um gosto amargo. O óleo de açaí (*Euterpe oleracea* Mart), também descrito na pesquisa, possui propriedades anti-inflamatórias, considerado um óleo comestível por conter ômega 6 em abundância, controlando o nível de colesterol no organismo humano. O óleo de babaçu (*Orbignya phalerata*), dentre os óleos vegetais, apresenta o índice mais elevado de saponificação (técnica ou processo de fabricar sabão), e o mais baixo teor de iodo e refração, fatores que são importantes para delimitar os mercados de produtos de higiene, limpeza e cosméticos. O óleo do coco de babaçu é extraído de suas amêndoas contidas dentro do fruto, possuindo alto teor de matérias graxas, ou seja, gorduras de aplicação alimentícia e industrial. Sendo assim, as amêndoas do babaçu são destinadas às indústrias produtoras de óleo bruto e refinadas. O óleo de buriti (*Mauritia flexuosa*) possui a extração mais complexa dos cinco óleos citados, pois ele pode passar por três processos, ou artesanal, ou por solvente ou prensagem hidráulica, sendo que o mais produtiva é o por solvente. É um excelente óleo para proteger a pele, fortalecer os pulmões e reduzir os riscos de doenças cardiovasculares, além de atuar positivamente nos cabelos. Com todos os dados coletados, o resultado foi satisfatório. A partir desse estudo, foi analisado tanto suas extrações como também suas importâncias para o ser humano. Apesar de sua grande variedade, os óleos vegetais de açaí, andiroba, buriti, babaçu e copaíba estão disponíveis no mercado, em farmácias homeopáticas e farmácias medicinais, devido à demanda ser menor.

Palavras-Chave: Óleos amazônicos, Remédios nativos, Cosméticos.

¹ UFOPA-IBEF, Graduanda em Engenharia Florestal (claudiabrandao.lb@gmail.com);

² UFOPA-IBEF, Graduando em Engenharia Florestal (eliane.ems@outlook.com);

³ UFOPA-IBEF, Graduando em Biotecnologia (ricapat@hotmail.com);

⁴ UFOPA-IBEF, Graduando em Engenharia Florestal (jenniekellyn@gmail.com);

⁵ UFOPA-IBEF, Graduando em Engenharia Florestal (rickey.eslli.9@gmail.com).