

ÓLEO OBTIDO DE SEMENTES DE *Crotalaria juncea* L.: EXTRAÇÃO E PERFIL DE ÁCIDOS GRAXOS

Yonara Bianca Paulo Herrero (PIBIC/CNPq/FA/UEM), Camila da Silva (Orientador).
E-mail: csilva@uem.br.

Universidade Estadual de Maringá, Centro de Tecnologia, Maringá, PR.

Área e subárea do conhecimento: Engenharia Química – Tecnologia Química.

Palavras-chave: etanol; ácido linoléico; ácido oléico; ácido palmítico.

RESUMO

O objetivo desse estudo foi obter o óleo de sementes de *Crotalaria juncea* L. e determinar o perfil de ácidos graxos dos óleos obtidos. Para este propósito, o óleo foi extraído a baixa pressão utilizando etanol como solvente. Os resultados indicam a obtenção de $2,53 \pm 0,07\%$, $3,06 \pm 0,06\%$ e $3,93 \pm 0,11\%$ na extração conduzida em 15, 30 e 45 min, respectivamente, na temperatura de 60 °C e utilizando razão semente:solvente de 1:12 (g/mL). O perfil de ácidos graxos do óleo obtido em 45 min indicou a presença dos ácidos palmítico, esteárico, oléico, linoléico e linolênico. Os ácidos linoléico, palmítico e oléico apresentaram-se em maiores percentuais com $52,22 \pm 0,26\%$, $17,99 \pm 0,41\%$ e $17,35 \pm 0,15\%$, respectivamente. Dessa forma, constatou-se a predominância de ácidos graxos insaturados na composição do óleo obtido.

AGRADECIMENTOS Os autores agradecem ao CNPq pela concessão da bolsa de estudos.