




ÓLEO DE CASTANHA DO PARÁ

(Bertholletia excelsa, Lecythidaceae)



SAFRA E ENTRESAFRA

Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez

 alta estação  baixa estação  entresafra

COMPOSIÇÃO GRAXA

O óleo de Castanha contém 75% de ácidos graxos insaturados, compostos principalmente por : Ácido Palmítico, Ácido Oléico e Ácido linolêico, além de Fitoesteróis, Sistosteróis e as Vitaminas lipossolúveis A e E. Extraído da primeira prensagem, pode se obter um azeite extra-virgem podendo substituir o azeite da oliva por seu sabor suave e agradável.

A Castanha é uma rica fonte de magnésio, tiamina e possui as mais altas concentrações conhecidas de selênio (126 ppm), com propriedades antioxidantes. Algumas pesquisas indicaram que o consumo de selênio está relacionado com a redução do risco de câncer de próstata e recomendam o consumo de castanhas-do-pará como uma medida preventiva.

As proteínas encontradas na Castanha do Pará são muito ricas em aminoácidos sulfurados como a cisteína (8%) e a metionina (18%). A presença desses aminoácidos (methionine) melhora a adsorção de selenium e outros minerais.

A indústria cosmética emprega o Óleo de Castanha por suas propriedades anti-radicaís livres, antioxidantes e hidratantes nas formulações anti-aging prevenindo o envelhecimento cutâneo e é considerado um dos melhores condicionadores para cabelos danificados e desidratados.

Ácidos graxos de CASTANHA		
Ácidos graxos	átomos de carbono	Composição Percentual
Mirístico	14:00	0,047
Palmítico	16:00	18,13
Palmitoleico	16:10	0,73
Esteárico	18:00	13,17
Oléico	18:10	47,02
Linolênico	18:30	15,2
Outros		5,7

DADOS GERAIS

Popularmente a amêndoa da castanha é muito utilizada como ingrediente na culinária e na fabricação de biscoitos e sorvetes. Seu valor protéico de 18% é bastante expressivo, sendo denominado como "carne vegetal", sendo que o consumo de duas amêndoas equivale o valor protéico de um ovo. O leite da castanha, semelhante ao leite de coco, é usado no preparo de pratos típicos regionais. O óleo da castanha é aplicado no cabelo que em contato com o sol torna-os mais claros. É freqüentemente utilizado pelas adolescentes e gestantes na prevenção de estrias. O preparo de um chá, deixando água por algumas horas dentro do ouriço, é considerado um ótimo remédio para hepatite, anemia e problemas intestinais. O óleo da castanha pode ser usado na culinária em saladas e refogados.



Recentemente rebatizada como Castanha-do-Brasil é uma das mais importantes espécies de exploração extrativa da Amazônia, ocupando um papel fundamental na organização sócio-econômica de grandes áreas extrativistas da floresta. A castanheira é uma árvore muito grande, majestosa e frondosa, alcançando freqüentemente 50 metros de altura e mais de 2 metros de base. O fruto da castanheira é chamado de ouriço que no seu interior abriga cerca de 18 amêndoas (castanhas). Para a retirada das amêndoas é necessária a quebra do ouriço, que tem uma casca muito dura e não abre espontaneamente.

A madeira da castanheira é de ótima qualidade para construção civil e naval. Atualmente, a exploração madeireira de castanheiras nativas é proibida por lei, o que não impede seu plantio com a finalidade de reflorestamento, tanto em plantios puros quanto em sistemas consorciados. Recomenda-se no sistema consorciado com culturas perenes e/ou semi-perenes, os espaçamentos 10 m x 25 m, o que corresponde a 46 plantas/hectare. A germinação de sementes ocorre entre 12 a 18 meses e a primeira produção é esperada a partir do 12º ano depois do plantio. Uma árvore adulta produz em média 125 litros de castanha (média de 45 castanhas/litro).



A semente descascada possui cerca de 70% de óleo, na prensagem mecânica (sem a utilização de solventes) é possível retirar 40% desse óleo, ou seja, cada castanheira pode produzir até 50 litros de óleo.

REFERÊNCIAS UTILIZADAS

- CHUNHIENG, T. et. al: Study of selenium distribution in the protein fractions of the Brazil nut, *Bertholletia excelsa*; 2004, *J. Agric. Food Chem.* 52(13):4318-22;
- KLEIN, E. A. et. al. "SELECT: the next prostate cancer prevention trial. Selenium and Vitamin E Cancer Prevention Trial.", 2001, *J. Urol.* 166(4):1311-5;
- MORAIS, L. R. : Banco de Dados Sobre Espécies Oleaginosas da Amazônia, não-publicado;
- MÜLLER, C. H. et. al.: A cultura da castanha-do-brasil, 1995, Embrapa-CPATU, Coleção plantar, 23, p.65;
- SHANLEY, P. et. al. : Frutíferas e plantas úteis na vida amazônica, 2005, CIFOR, IMAZON, Editora Supercores, Belém, p. 300;
- SUN. S.S.et. al.: Properties, biosynthesis and processing of a sulfur-rich protein in Brazil nut (*Bertholletia excelsa* H.B.K.). 1987, *Eur. J. Biochem.* 162(3):477-83.



Sidney J Gomes - (21) 2222-5128 - (21) 2210-5116 (21) 9918-1690
www.srbrasil.com