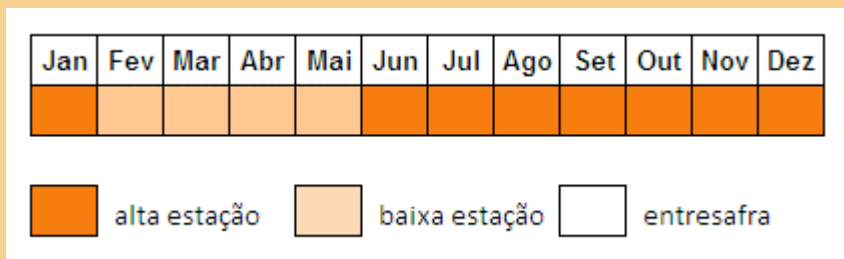


ÓLEO DE MARACUJÁ

(Passiflora Edulis, Passifloraceae)



SAFRA E ENTRESAFRA



COMPOSIÇÃO GRAXA

O óleo de maracujá é caracterizado por uma coloração amarela, sabor agradável e odor suave e possui um elevado teor de ácidos graxos insaturados. Tem substâncias relaxantes aromáticas (a passiflorina) que reduz a ansiedade, melhora o sono, diminui o stress e o cansaço em geral. O óleo de maracujá é rico em ácido linoléico, que age no auxílio da restauração da camada lipídica da pele. Confere emoliência e hidratação para produtos cosméticos, cabelos e pele. Os cremes e sabonetes, que incluem na sua fórmula o óleo das sementes de maracujá proporcionam uma sensação relaxante e anti-stress.

Ácidos graxos de MARACUJA		
Ácidos graxos	átomos de carbono	Composição Percentual
Palmitico	16:00	7,1
Esteárico	18:00	1,8
Oléico	18:01	19,9
Linoléico	18:02	62,3
Linolênico	18:03	5,6
Araquídico	20:00	0,4
não identificados		2,9
total saturados		8,9
total insaturados		84,0

DADOS GERAIS

O uso principal do fruto de maracujá está na alimentação humana, na forma de sucos, doces, geleias, sorvetes e licores. Sua propriedade calmante o tornou conhecido, mas seu aroma e sabor atrativos tornam o maracujá importante produto para a indústria. As folhas e o suco contêm passiflorina, um sedativo natural e o chá preparado com as folhas tem efeito diurético. Possui também propriedades depurativas, sedativas e anti-inflamatórias. Suas sementes atuam como vermífugos. Por essas características, está incluído na monografia da Farmacopéia Brasileira. Acredita-se popularmente que o chá de suas folhas, além de atuar como calmante, é também um antitérmico eficaz e que ajuda no combate às inflamações cutâneas, mas essas duas ações não tem confirmação científica, sendo apenas parte de crendices populares.



O maracujá é originário da América tropical, prefere climas quentes e úmidos, sendo cultivado em todos os países tropicais. Atualmente o Brasil é o principal produtor mundial de maracujá. No Pará cultiva-se o maracujá em larga escala, principalmente na região bragantina, seu maior centro produtor, alcançando em 2008 uma produção de 33.000 to.

O maracujazeiro precisa de uma estrutura que o sustente, porque seu caule é semi-lenhoso e não permite auto-sustentação. Essa estrutura é construída com mourões de madeira e arame liso. Um sistema de condução adequado deve propiciar boa distribuição dos ramos, facilitar os tratos culturais e permitir melhor insolação dos ramos produtivos. A produção comercial tem início a partir do décimo mês do plantio. A produtividade média do maracujá-amarelo é calculada em cerca de 10 t/ha/ano. O ciclo produtivo abrange em torno de 2 a 3 anos.



A casca do maracujá, que representa 40% a 50% do peso da fruta, é considerada resíduo industrial, assim como suas sementes, que representam cerca de 6% a 12% do peso total do fruto. Das sementes pode ser extraído o óleo para o aproveitamento industrial. O percentual de óleo na semente seca de maracujá alcança cerca de 25% de rendimento. De um hectare pode se obter 480 kg de semente seca, isto equivale a 96 Kg de óleo na extração física.

REFERÊNCIAS UTILIZADAS

- CALVACANTE, P. B. (1996): Frutas comestíveis da Amazônia, 6ª edição, CNPq/Museu Paraense Emílio Goeldi, Belém/PA, p. 279.
- <http://www.sidra.ibge.gov.br>
- MORAIS, L. R. Banco de Dados Sobre Espécies Oleaginosas da Amazônia, não-publicado
- TOCCHINI, R. P. (1994): Processamento: produtos, caracterização e utilização. In: Maracujá: cultura, matéria-prima e aspectos econômicos. Campinas: ITAL, p. 161-175.



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