



Pesquisa avalia óleo de abacate como matéria-prima

Estudo recém publicado na Revista Ciência e Tecnologia de Alimentos, e conduzido pela professora Jocelem Mastrodí Salgado, do departamento de Agroindústria, Alimentos e Nutrição (LAN), da Escola Superior de Agricultura "Luiz de Queiroz" (USP/ESALQ), analisando o óleo de abacate como matéria-prima para a indústria alimentícia, deve

despertar interesse no setor produtivo e em todos aqueles preocupados em buscar alternativas naturais para manter uma melhor qualidade de vida. Segundo Jocelem, "o óleo de abacate possui, em sua composição, substâncias bioativas capazes de prevenir e controlar as dislipidemias e, como existem poucas pesquisas científicas avaliando o potencial

deste óleo para o consumo humano, buscamos avaliar os processos de extração e refino dessa substância".

Os resultados mostraram que os processos de extração e refino do óleo a partir dessa variedade do abacate são tecnicamente viáveis, o que o torna excelente matéria-prima para a indústria de alimentos. Além disso, possui um perfil de áci-

dos graxos e esteróis muito semelhante ao perfil do azeite de oliva, podendo desta forma, substituir o óleo de soja e ser utilizado juntamente com o azeite de oliva nos óleos mistos, oferecendo ao consumidor brasileiro um produto de qualidade superior e com menor custo. "No entanto, são necessários mais estudos para melhorar o sabor e o aroma deste óleo", pondera Jocelem.