



QUALIDADE DO URUCUM PRODUZIDO PELOS AGRICULTORES FAMILIARES DO BREJO PARAIBANO

JÉSSICA D. F. BATISTA⁽¹⁾, ANDRESSA S. C. FERREIRA⁽²⁾, CAROLINA L. C. ALBUQUERQUE⁽³⁾

O urucum é popularmente conhecido pelo uso na culinária, como colorau, cujo pigmento natural, bixina presente nas sementes, é o mais usado mundialmente para conferir cor em produtos elaborados pelas indústrias alimentícias. Recentemente, pesquisas apresentaram sua fração lipídica como fonte de substância hipocolesterolêmica e antioxidante, delta-tocotrienol. Contudo, o preço de venda das sementes, para as indústrias de fabricação de colorantes, ainda depende apenas do teor de bixina, podendo ser valorizado se detectada a presença de antioxidante no subproduto do processo. Considerando que a Paraíba tem produção expressiva de urucum por agricultores familiares, no Brejo Paraibano, este trabalho visou avaliar a qualidade do urucum para agregar valor às sementes produzidas nesta região. As amostras de sementes, semente vermelha - SV e semente roxa – SR, foram coletadas de produtores familiares em parceria com a Emater, de Pilões/PB. As sementes foram caracterizadas quanto ao teor de umidade, de bixina, de teor de óleo por método convencional (Soxhlet) e por extração com fluido supercrítico (SFE), e quanto à presença de compostos antioxidantes nas sementes. Os resultados observados para a SV foram: (14,4 ± 0,03)% de umidade, (1,17 ± 0,11)% de bixina, (2,85 ± 0,05)% de óleo (Soxhlet) e 2,16% de óleo (SFE) e presença de delta-tocotrienol no óleo. Para a SR foram: (13,5 ± 0,01)% de umidade, (0,04 ± 0,00)%, de bixina, (0,62 ± 0,00)% de óleo (Soxhlet) e 0,15% de óleo (SFE), e não foi observada a presença de delta-tocotrienol no óleo, para a concentração de óleo estudada. Dentre os resultados, foram observados teores baixos de bixina, indicando a necessidade de investimento em pesquisas/melhoramento para aumentar a produtividade neste pigmento. Entretanto, foi detectada presença de delta-tocotrienol no óleo. Portanto, pode-se concluir que as sementes tem potencial valor agregado e pode ser valorizada economicamente, gerando atrativos à cadeia produtiva de urucum e fortalecendo a agricultura familiar das regiões produtoras.

Palavras-chave: *Bixa orellana* L.; bixina; extração supercrítica; tocotrienol.

Agradecimentos: Programa *Revitalização da Cadeia Produtiva do Urucum na Paraíba* realizado com o apoio do PROEXT–MEC/SESu; À M. Ângela Meireles, coord. do Laboratório de Tecnologia Supercrítica – LASEFI/UNICAMP - Campinas/SP.

⁽¹⁾aluna de Iniciação Científica PIBIC/CNPq/UFPB; ⁽²⁾aluna de Extensão Proext/MEC/SESu; ⁽³⁾Departamento de Tecnologia de Alimentos / Centro de Tecnologia e Desenvolvimento Regional / Universidade Federal da Paraíba - UFPB. E-mail para correspondência: carollca@ctdr.ufpb.br / carollca@gmail.com