



AVALIAÇÃO DOS DIFERENTES MÉTODOS DE EXTRAÇÃO PARA OBTENÇÃO DE EXTRATOS DO ABRICÓ (*Mammea americana*)

RODRIGUES, Caroline Falcão¹; YAMAGUCHI, Klenicy Kazumy de Lima¹

¹Universidade Federal do Amazonas - Instituto de Saúde e Biotecnologia (UFAM/ISB)

klenicy@gmail.com

Introdução: Amazônia é a maior floresta tropical existente, com a mais rica biodiversidade do planeta. A região também produz uma grande diversidade de frutas típicas e exóticas, além de abrigar árvores nativas que compõem seu bioma. Dentre as diversas frutas, tem-se o abricó (*Mammea americana*) pertencente à família *Clusiaceae*. É uma fruta originalmente das Índias Ocidentais e do norte da América do Sul, encontrada principalmente na Amazônia. Seu fruto é carnoso, possui de uma a quatro sementes, é duro e redondo. No entanto, pouco é descrito na literatura sobre as partes não utilizadas dessa fruta. **Objetivo:** o presente estudo teve como objetivo realizar diferentes métodos de extração das cascas e sementes do fruto abricó, selecionando a melhor técnica de maceração. **Método:** A obtenção dos extratos tanto da semente quanto da casca do abricó foi obtida em triplicata através de três métodos de maceração: maceração a frio por 24 horas, maceração a quente por 30 minutos e maceração sob agitação por 30 minutos. Foi utilizado 1g de cada parte do material triturado como casca e semente e 10mL de etanol como solvente extrator. Após isso, foi feito o cálculo do rendimento, média e desvio padrão, permitindo selecionar a melhor técnica em menor tempo de extração, obtendo assim, o maior custo benefício. **Resultado:** O maior rendimento de extratos foi obtido pelo método de maceração à quente, apresentando os valores de: $10,53 \pm 0,169\%$ do extrato da casca e $5,13 \pm 0,833\%$ da semente. Em comparação, a técnica de maceração sob agitação apresentou valor de $10,16 \pm 0,498\%$ e $4,13 \pm 0,124\%$ para cascas e sementes respectivamente, e a maceração a frio, $9,56 \pm 0,410\%$ para cascas e $2,7 \pm 0,408\%$ para sementes. Os valores de rendimentos do extrato vegetal obtidos são importantes para prever o comportamento da extração em escala industrial. **Conclusão:** A extração em maceração utilizando a temperatura como parâmetro extrativo apresentou a maior capacidade de obtenção dos metabólitos secundários de abricó. Tais resultados sugerem que esse método poderá ser utilizado em pesquisas futuras para análise da composição química desse fruto.

Palavras-chave: Biotecnologia. Produtos naturais. Técnicas de extração.