



METODOLOGIAS DE OBTENÇÃO DOS EXTRATOS ORGÂNICOS DE PIQUIÁ (*Caryocar Villosum*)

SOUZA, Érica da Silva¹; YAMAGUCHI, Klenicy Kazumy de Lima¹

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

klenicy@gmail.com

Introdução: O interesse mundial por frutas nativas do Brasil vem se intensificando a cada ano e a Amazônia é um dos biomas brasileiros que mais contribui para o fornecimento dessas frutas. Por possuir uma diversidade de espécies, há uma necessidade de estudos aprofundados que colaborem para mais conhecimentos sobre essa temática. Entre essas frutas, tem-se o piquiá (*Caryocar villosum*), popularmente chamada de piquizeiro. Esse fruto é comestível e bastante apreciado pela população tradicional da Amazônia que se delicia com o sabor e cheiro exótico da polpa que tem um grande valor comercial. Essa planta nativa chama atenção pelo seu potencial como espécie oleaginosa, pois da polpa do fruto é extraído o óleo que, além de ser utilizado na culinária, é amplamente utilizado na medicina tradicional. **Objetivo:** O objetivo desse trabalho foi realizar metodologias para obtenção de extratos orgânicos de piquiá utilizando diferentes técnicas de maceração. **Método:** As metodologias realizadas para a obtenção dos extratos de casca, polpa e semente do piquiá (*caryocar villosum*) foram: maceração a frio por 24 horas, maceração a quente por 30 minutos usando a chapa aquecedora e maceração por agitação por 30 minutos no equipamento agitador shaker por 150 rpm, utilizando como solvente, 10mL de etanol e 1g da amostra triturada. Feito esses processos de maceração, as soluções foram filtradas e colocadas em pequenos vidrinhos e levadas para a capela por 72 horas para evaporação do solvente. Após, foi feita o cálculo para verificar qual das três técnicas extraiu melhor os constituintes orgânicos da matéria prima. Todos os procedimentos foram feitos em triplicata. **Resultado:** Os resultados obtidos mostram que tanto para a casca, polpa e semente do fruto piquiá, as técnicas utilizadas apresentaram resultado satisfatório, por meio da extração dos metabólitos secundários do fruto. A maceração por agitação apresentou o melhor rendimento percentual, tanto da casca $25,63 \pm 0,817$, quanto para polpa $9,2 \pm 1,131$ e semente $8,26 \pm 0,694$. O desvio padrão dos rendimentos demonstrou a eficácia do método. **Conclusão:** Conclui-se que a técnica de maceração por agitação apresenta-se como uma metodologia capaz de extrair metabólitos das diferentes partes do piquiá, sendo de interesse para as indústrias pela sua rápida extração e bom desempenho.

Palavras-chave: Biotecnologia. Amazônia. Técnicas de extração.