

PESQUISA/INICIAÇÃO CIENTÍFICA - PESQUISA/ INICIAÇÃO CIENTÍFICA

**ANÁLISES DA ESTABILIDADE NO DESENVOLVIMENTO DE MARGARINA
CONVENCIONAL COM ÓLEO DE BURITI E PEQUI**

Augusto Briguenti De Souza (abriguenti59@gmail.com)

Giuliane Souza Cristofoli (giuliane.cristofoli033@academico.ufgd.edu.br)

Isadora Santos Leal (isadorasantosleal40@gmail.com)

Carlos Alberto Baca Maldonado (carlosmaldonado@ufgd.edu.br)

William Renzo Cortez-Vega (williamvega@ufgd.edu.br)

Rosalinda Arévalo Pinedo (rosalindapinedo@ufgd.edu.br)

A margarina é um produto amplamente consumido, utilizada tanto em preparações domésticas quanto industriais, cuja qualidade e vida útil estão diretamente relacionadas à sua estabilidade físico e química, especialmente frente à oxidação lipídica e à manutenção da emulsão. Nos últimos anos, tem crescido o interesse em desenvolver produtos que, além de atenderem às exigências tecnológicas, promovam o desenvolvimento regional e valorizem recursos naturais nativos. Nesse contexto, destacam-se o pequi (*Caryocar brasiliense* Camb.) e o buriti (*Mauritia flexuosa* L.), frutos do Cerrado brasileiro com grande importância socioeconômica e cultural, amplamente utilizados por comunidades locais e reconhecidos por seu elevado valor nutricional e funcional. O óleo de pequi, extraído tanto da polpa quanto da amêndoa, apresenta altos teores de ácidos graxos insaturados, como ácido oleico, além de carotenoides e compostos fenólicos que conferem ação antioxidante, potencializando a estabilidade oxidativa de alimentos. O óleo de buriti, por sua

vez, é rico em β -caroteno, α -caroteno, tocoferóis e ácidos graxos monoinsaturados, além de polifenóis, atributos que não apenas contribuem para a estabilidade e coloração atrativa do produto, mas também oferecem benefícios à saúde, como ação antioxidante e proteção contra o estresse oxidativo. O presente trabalho teve como objetivo analisar a estabilidade no desenvolvimento de margarina convencional com óleo de buriti e pequi. A gordura vegetal foi adquirida do mercado local, óleo de pequi e buriti foi adquirido do produtor nacional. Foram elaboradas três formulações: F1 (50% de gordura vegetal, 20% de óleo de pequi e 20% de óleo de buriti), F2 (40% de gordura vegetal, 25% de óleo de pequi e 25% de óleo de buriti) e F3 (30% de gordura vegetal, 30% de óleo de pequi e 30% de óleo de buriti). As análises físicas e químicas: umidade, atividade de água, índice de acidez, ácidos graxos livres, índice de peróxidos e cor instrumental, estas análises foram monitoradas a cada 30 dias, por um período de cinco (05) meses. Os resultados mostraram que as formulações apresentaram estabilidade física e oxidativa, visto que o índice de peróxidos e índice de iodo não apresentaram diferença significativa ao longo dos cinco meses de monitoramento, assim como a umidade e cor. Já em relação a acidez, houve um aumento significativo no terceiro mês de armazenamento, cuja acidez foi de 0,75% na formulação já para o quarto (04) mês teve 2,86%, no quinto (05) mês este valor manteve-se estável. Conclui-se que a adição de óleo de pequi e buriti na formulação de margarinas não apenas é tecnicamente viável, mas também agrega valor nutricional e funcional, conferindo características sensoriais, nutricionais diferenciadas o que poderia fortalecer o desenvolvimento regional, contribuindo para a valorização de frutos nativos do Cerrado e incentivando cadeias produtivas locais de forma sustentável.

Agradecimento: os autores agradecem ao CNPq pela bolsa concedida e a UFGD pela disponibilidade dos laboratórios utilizados na presente pesquisa.

Palavras-chave: valor agregado; buriti; pequi.