

112

DETERMINAÇÃO DE PARÂMETROS PARA EXTRAÇÃO DE ÓLEO DE SEMENTES DE VITIS VINIFERA (VARIEDADE MERLOT) POR DIÓXIDO DE CARBONO SUPERCRÍTICO.*Ramone do Amaral Bertussi, Fabiana Agostini, Ana Cristina Atti dos Santos, Luciana Atti Serafini (orient.) (UCS).*

O cultivo de uva no RS é uma importante atividade econômica que gera cerca de 80.000 toneladas de resíduo/ano. O resíduo, que contém de 10 a 12% de sementes, apresenta alto teor de óleo, rico em ácido linoleico. A tecnologia de extração por fluido supercrítico (SFE), utilizando o CO₂ como solvente, aparece como uma opção para a obtenção dos óleos comestíveis presentes nas sementes de uva. Este processo apresenta vantagens sobre as técnicas tradicionais de extração, como o elevado potencial de solubilização de compostos de médios e elevados pesos moleculares, as baixas temperaturas de extração e a facilidade de separação solvente/soluto. Sendo assim, o objetivo deste trabalho foi determinar as melhores condições para a extração de óleo de sementes de Merlot, visando aumentar o valor agregado das sementes descartadas sob a forma de resíduos industriais, além de comparar o óleo extraído com aquele obtido em Soxhlet. As extrações SFE foram realizadas em módulo de bancada HP7680T, onde 0,5 g de sementes moídas foram submetidas à extração por 60 minutos, variando-se pressão, temperatura e fluxo de CO₂. As análises quali-quantitativas para a escolha dos melhores parâmetros foram baseadas em cromatografia gasosa. As condições selecionadas foram 40°C, 200 bar e 0,5 mL de CO₂/min, obtendo-se 7,73% de óleo. As análises demonstraram a presença de 4 picos referentes aos ácidos palmítico (6,85%), esteárico (4,26%), oléico (14,41%) e linoleico (74,44%). Comparando-se este óleo com o obtido em Soxhlet, observou-se que com a SFE são obtidos maiores teores de ácido linoleico, o tempo de processo é bastante inferior, além do fato de que a tecnologia aplicada faz uso de um solvente totalmente atóxico.