

Óleo da amêndoa de castanha-de-caju

Rico em ácidos graxos insaturados, o produto apresenta sabor e aroma característicos da amêndoa da castanha-de-caju.

Recomendado para uso em saladas e finalização de pratos, é uma alternativa ao azeite de oliva ou a outros óleos de amêndoas, como macadâmia e castanha-do-pará. Além de fazer bem à saúde, o novo óleo resolve um problema da indústria de processamento de caju: a agregação de valor às amêndoas quebradas.



Maior aceitação global

Aceitação sensorial de óleos de amêndoas (escala de 9 pontos)



Castanha de caju



Macadâmia



Noz



Castanha do Brasil



Aroma

6,82

5,40

5,12

5,92



Aceitação global

7,28

5,40

6,18

6,54

Em testes de análise sensorial, quando comparado ao óleo de macadâmia e ao de castanha-do-pará, o óleo de castanha-de-caju saiu-se melhor nos quesitos aroma e aceitação global.

Mais valor às amêndoas quebradas

No sistema mecanizado, a quebra de amêndoas chega a 40%, o que provoca redução de 50% no preço de venda do produto. O novo produto seria um destino nobre para as partes quebradas e incrementaria a renda dos produtores. Trata-se de um óleo *gourmet*, utilizado para finalização de pratos, com qualidade sensorial diferenciada e rico valor nutricional. Por isso, pode ser comercializado como produto final com alto valor agregado. O produto é obtido por prensagem a frio. A prensagem de grãos oleaginosos é um método rápido, fácil e de baixo custo para a obtenção de óleos, oferecendo uma alternativa de agregação de valor para os sistemas de produção da agricultura familiar. O processo de extração apresentou bom rendimento e ficou dentro dos padrões exigidos pela legislação brasileira para acidez e índice de peróxidos.



Tempo de prateleira

A avaliação da estabilidade do óleo em embalagens de vidro e PET indicou que o produto pode ser armazenado nas embalagens testadas, dependendo de sua qualidade inicial, por cinco a sete meses sem grandes alterações na acidez e no índice de peróxidos. Os testes foram realizados à temperatura ambiente por 230 dias. Durante todo o armazenamento, a aceitação sensorial, tanto para aroma como para sabor, foi em média de sete, correspondendo ao termo “gostei” em uma escala hedônica que vai até nove.



Bom para a saúde

O óleo da amêndoa de castanha-de-caju, assim como o azeite de oliva, é uma boa fonte de ácido oleico. Dos 46% de lipídeos totais da amêndoa de castanha-de-caju, 60% são de ácido oleico. A ingestão de ácido oleico é uma estratégia nutricional importante para redução das doenças cardiovasculares. Ele faz parte, por exemplo, da dieta mediterrânea, que consiste em um alto consumo de frutas, hortaliças, cereais, leguminosas, oleaginosas, peixes, azeite, ingestão moderada de vinho e baixo consumo de ácidos graxos saturados (AGS).

A adição de ácidos graxos insaturados na dieta contribui, de forma geral, para prevenção e controle das doenças crônicas não transmissíveis. Essas substâncias estão associadas à menor inflamação subclínica, menores concentrações plasmáticas de colesterol LDL (conhecido como mau colesterol), de triglicerídeos, menor resistência à insulina e, conseqüentemente, menor incidência de doenças cardiovasculares.



MINISTÉRIO DA
AGRICULTURA, PECUÁRIA
E ABASTECIMENTO

