

## Avaliação da composição química de óleos extraídos de sementes de abóboras (*Cucurbita* spp.)

---

Veronezi CM. *Evaluation of Chemical Composition of Pumpkin Seed Oil (Cucurbita spp.)* - São José do Rio Preto, SP. 2011. [Dissertação de Mestrado - Área de Concentração: Ciência e Tecnologia de Alimentos, Instituto de Biociências, Letras e Ciências Exatas da Universidade Estadual Paulista "Júlio de Mesquita Filho", Campus de São José do Rio Preto - UNESP]. Orientadora: Neuza Jorge.

---

Cresce a busca por alimentos mais saudáveis, principalmente de origem vegetal, que são constituídos por substâncias benéficas ao organismo. Essas substâncias, denominadas de compostos bioativos, ajudam na redução do risco de doenças crônico-degenerativas e outras. Dentre esses alimentos, encontram-se os frutos. Porém, ainda são escassas as informações sobre a composição nutricional de certos frutos, principalmente no que se refere ao valor nutricional dos resíduos gerados em seu processamento. Assim, o presente trabalho teve como objetivo avaliar a composição centesimal de sementes de frutos da família *Cucurbitaceae* cultivadas no Brasil e caracterizar os seus óleos a fim de identificar compostos bioativos para a possível aplicação em alimentos. As sementes de abóboras das variedades Nova-caravela, Mini-paulista, Menina-brasileira (*Cucurbita moschata*) e Moranga-de-mesa (*Cucurbita maxima*) foram caracterizadas quanto à umidade, lipídios, proteínas, cinzas e carboidratos totais, e os óleos dessas sementes quanto às propriedades físico-químicas, além do perfil de ácidos graxos, teores de tocoferóis, carotenoides e compostos fenólicos totais. Os resultados foram submetidos à análise de variância e as diferenças entre as médias foram testadas a 5% de probabilidade pelo teste de Tukey, por meio do programa ESTAT, versão 2.0. Verificou-se que todas as sementes possuem composição centesimal semelhante, apresentando teores relativamente elevados de lipídios (33-42%) e proteínas (29-34%). Com relação às propriedades físico-químicas, todos os óleos apresentaram valores dentro das faixas características dos óleos vegetais comestíveis. Os principais ácidos graxos encontrados foram o linoleico (40-47%) e oleico (28-30%), que perfizeram um total de 70 a 78%, sendo o óleo das sementes das abóboras da variedade Moranga-de-mesa o mais insaturado. Quanto aos tocoferóis totais se destacou a variedade Menina-brasileira (386,43 mg/kg). Porém, quanto aos carotenoides e compostos fenólicos totais, sobressaiu-se a variedade Mini-paulista com 26,8 µg/g e 3,62 mg EAG/g, respectivamente.

**Palavras-chave.** *Cucurbita moschata*, *Cucurbita maxima*, aproveitamento de resíduos, compostos bioativos.

Dissertação disponível na Biblioteca do Instituto de Biociências, Letras e Ciências Exatas da Universidade Estadual Paulista "Júlio de Mesquita Filho", Campus de São José do Rio Preto  
E-mail: carolinaveronezi@yahoo.com.br