



A UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA  
**APRESENTA UMA INOVAÇÃO**

**PROCESSO DE EXTRAÇÃO DE ÓLEO VIRGEM DE ABACATE**

BR 10 2018 067395 5

*Grupo: Tecnologias Ambientais e Sustentáveis*

*Subgrupo: Gerenciamento de resíduos*

**ABACATE-SE! NOVO PROCESSO DE OBTENÇÃO DE ÓLEO**

Hábitos saudáveis e dieta balanceada associados ao alto consumo de frutas e vegetais estão relacionados à redução do risco de doenças e à manutenção da saúde. Nesse cenário, o óleo de abacate contém todos os atributos do fruto, como quantidades elevadas do agente anticolesterol  $\beta$ -sitosterol, grande variedade de vitaminas e antioxidantes, o que o torna um produto muito valioso uma vez que confere propriedades funcionais benéficas aos seres humanos.

Pesquisadores da Universidade de Brasília (UnB) desenvolveram o processo de extração do óleo virgem de abacate, à temperatura ambiente, que dispensa o uso de enzimas, solventes, aquecimento ou adição de água, e não precisa passar por refino.

**PROCESSO DE EXTRAÇÃO DE ÓLEO VIRGEM DE ABACATE**

O abacate (*Persea americana Mill*) é uma fruta rica em óleo e altamente nutritiva, sua polpa pode conter até 30% do peso fresco em óleo. A sua qualidade nutricional é destacada, uma vez que é fonte de nutrientes, como fibras e vitaminas. Também, por sua gordura ser na maior parte monoinsaturada, o abacate pode trazer benefícios à saúde, uma vez que esse tipo de gordura ajuda a diminuir os níveis de colesterol total, LDL colesterol (mau colesterol) e triacilgliceróis, além de aumentar os níveis de HDL (bom colesterol). Tradicionalmente, o óleo de abacate é extraído de frutas secas por meio de solventes orgânicos, e um processo mecânico também é usado em geral em locais onde sistemas de secagem e/ou unidades de extração de solvente não podem ser instalados. Esses processos produzem um grau de óleo que precisa de refinação posterior e é usado, principalmente, na indústria de cosméticos. Por não haver um método comercial padronizado para a recuperação do óleo virgem de polpa de abacate, surgiu o interesse dos pesquisadores da UnB em desenvolver a presente tecnologia que, por sua vez, refere-se a um processo de extração de óleo virgem de abacate, inserindo-se no campo técnico da produção de óleo a partir de matéria prima vegetal.



# A UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA APRESENTA UMA INOVAÇÃO

O óleo extraído é de alta qualidade e dispensa refino, sendo obtido por um processo simples, econômico, rápido e ecológico, que ainda reduz o desperdício, uma vez que permite a utilização de frutos que seriam descartados pelo consumidor.

## VANTAGENS

- **Sustentabilidade:** Processo dispensa uso de facilitadores de extração (solvente, água, enzimas, etc);
- **Qualidade:** Óleo de alta qualidade, sem necessidade de etapa de refino;
- **Eficiência:** Processo simples, econômico, rápido e ecológico.
- **Versatilidade:** Novo processo de obtenção que pode ser utilizado para diversos produtos, tais como: nutracêuticos, cosméticos, biocombustíveis, dentre outros.

## Agenda 2030 da ONU:



## Gostou dessa tecnologia?

Para obter mais informações entre em contato com a Agência de Comercialização de Tecnologias (ACT) da Coordenação de Inovação e Transferência de Tecnologia (CITT), por meio dos contatos a seguir:

E-mail: [act@cdt.unb.br](mailto:act@cdt.unb.br)  
Telefone: (61) 3107-4116