

Produtos Naturais e Sintéticos – PS21

**ESTUDO COMPARATIVO DA COMPOSIÇÃO DOS ÁCIDOS GRAXOS  
PROVENIENTES DE ÓLEOS AMAZÔNICOS: COPAÍBA, BURITÍ,  
MARACUJÁ, AÇAÍ E CASTANHA DO PARÁ VIA GC/MS**

Felipe Valli<sup>2</sup>, Paulo. G. Almeida<sup>1</sup>, Ana C. H. R. Machado<sup>2</sup>, Carlos E. Fernandes<sup>2</sup>,  
Sergio Moura<sup>2</sup>, Maria. A. Pires<sup>2</sup>, Mayara Busnello, Oscar Vega<sup>2\*</sup>.

*\*ovega@ipen.br*

<sup>1</sup>Instituto Mauá de Tecnologia. Pós-graduação-Engenharia de Processos Químicos e Bioquímicos. Brasil.

<sup>2</sup>Instituto de Pesquisas Energéticas e Nucleares. Av. Prof. Lineu Prestes, 2242. Cidade Universitária. São Paulo, SP. Zip Code 05508-000.Brazil.

Muitas indústrias, principalmente farmacêuticas, estão focando desenvolvimentos de produtos com ativos naturais da Amazônia. O objetivo do presente trabalho é o estudo dos espectros de massas dos ácidos graxos nos óleos de Buriti, Copaíba, Maracujá, Açaí e Castanha do Pará analisados via Cromatografia a gás acoplada a Espectrometria de massas - GC/MS. Os ácidos graxos foram extraídos dos óleos amazônicos por meio do solvente Clorofórmio grau HPLC. Uma concentração de 100 µg.mL<sup>-1</sup> de óleos amazônicos em Clorofórmio foi utilizada para a caracterização química dos ácidos graxos. Uma alíquota desta concentração foi injetada no GC/MS. Os cromatogramas resultantes foram identificados por meio dos espectros de massas correspondentes para cada composto eluente, comparando com a livreria de espectros de massas NIST-92 que o espectrômetro possui. Ácidos graxos saturados e insaturados foram caracterizados, tais como: oléico, linoléico, pamicico, mirístico e láurico. Deve-se salientar que em cada análise química, uma assinatura dos óleos amazônicos foi determinada, como é o caso do óleo de Copaíba o compostos Copaene fica em destaque analítico como sendo a sua assinatura química.

12636✓