

LITERATURA ÓLEO DE COCO BABAÇU



OUTRAS DENOMINAÇÕES: Óleo de Babaçu, Gordura de Coco. Do fruto: aguachu, uauachu, coco-de-macaco, coco-pindoba.

FAMÍLIA DA PLANTA: Palmaceas.

NOME BOTÂNICO DA PLANTA: *Orbygnia oleifera*, (ou *O. martiana*, ou *nostrana*, ou *Attalea funifera*).

DENOMINAÇÕES ESTRANGEIRAS: Grasso ou burro di Cocco, babasú, babassu palm.

Sobre o Babaçu

O Babaçu é o fruto de uma palmeira nativa da região norte do Brasil e que apresenta em seu interior várias sementes ou amêndoas de onde é extraído o Óleo de Coco Babaçu. O babaçu é uma cultura extrativista, não havendo plantações comerciais.

Sobre o Óleo de Coco Babaçu

Do fruto apenas 6 a 8% são sementes. Destas sementes são extraídos de 65 a 68% de um óleo de cor branca a levemente amarelada. Esta cor vai depender da temperatura, pois o Óleo de Coco Babaçu apresenta-se como uma gordura à

temperatura ambiente. O óleo de Coco babaçu apresenta odor e sabor suave característico.

Utilização do Óleo de Coco Babaçu

O Óleo de Coco Babaçu é muito utilizado para fins alimentícios e na fabricação de margarinas. Este óleo apresenta propriedades semelhantes ao óleo de dendê (ou palma), apresentando alto teor de ácido láurico.

Aplicação do Óleo de Coco Babaçu

O Óleo de Coco Babaçu tem várias aplicações, dentre as quais podemos destacar: indústria cosmética, alimentícia, sabões, sabão de coco, detergentes, lubrificantes, entre outras.

Comentários

Outra aplicação que vem ganhando destaque é a produção de álcool de babaçu a partir das sementes. O babaçu é a única palmeira que pode ser utilizada para este fim, pois contém amido. O mercado do Óleo de Coco Babaçu vem atravessando uma grave crise devido a concorrência com o óleo de palma vindo da Ásia. De todos os óleos vegetais de uso industrial o óleo de coco babaçu tem o mais alto índice de saponificação e o mais baixo valor de iodo e refração, o que o qualifica para o preparo de pomadas cremosas.