

ÓLEO DE CASTANHA



A Castanha é originária da região amazônica. A produção é totalmente extrativista e por isto é considerada orgânica e sua coleta é ambientalmente correta. As Castanhas amadurecem no período de chuvas, no inverno amazonense, que vai de dezembro a março, com possíveis variações. As Amêndoas da Castanha, como são conhecidas suas sementes, possuem elevado valor calórico além de possuírem cálcio, fósforo, magnésio, potássio, cobre, vitamina A, B1, B2 e C.

OUTRAS DENOMINAÇÕES: Óleo de Castanha do Brasil, Óleo de Castanha da Amazônia, Óleo de Castanha do Pará.

FAMÍLIA DA PLANTA: Lecythidaceae.

NOME BOTÂNICO DA PLANTA: Bertholletia excelsia ou excelsa, Nobilis.

DENOMINAÇÕES ESTRANGEIRAS: Brazil Nut Oil, Huile de Noix du Brasil, Aceite de Nuez de Brasil, Noce Del Brasile, entre outras.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

| ÍNDICES | UNIDADES | VALORES DE REFERÊNCIA |
|-------------------------------|------------------------|-----------------------|
| Peso Específico (50°C / 20°C) | g/cm ³ | 0,910 - 0,912 |
| Iodo | g I ₂ /100g | 97 - 106 |
| Saponificação | mg KOH/g | 192 - 202 |
| Matéria Insaponificável | % | <1% |

Valores de Referência: Physical and Chemical Characteristics of Oils, Fats, and Waxes - AOCS.

O Óleo de Castanha é obtido por processo de prensagem a frio de onde se obtém um óleo fino e valioso de altíssima qualidade e elevado valor comercial. Apresenta-se como um óleo de cor amarelo claro, odor e sabor característicos.

O Óleo de Castanha apresenta propriedades emolientes, hidratantes e lubrificantes, além de ser um excelente óleo de mesa, substituindo o azeite de oliva. Este óleo é uma excelente fonte nutricional devido ao alto teor de proteínas, lipídios e vitaminas, além de apresentar vários ácidos graxos essenciais em sua composição.

A produção de Castanha e seus derivados como o Óleo, apresenta grande importância econômica para a região amazônica pois o extrativismo proporciona melhores condições de sobrevivência além de ajudar a preservar a floresta.