

CCPA

congresso
capixaba de
pesquisa
agropecuária

ANAIS 2021

FAPES
FUNDAÇÃO DE AMPARO À PESQUISA E INOVAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO

Incaper
Instituto Capixaba de Pesquisa,
Assistência Técnica e Extensão Rural

GOVERNO DO ESTADO
DO ESPÍRITO SANTO
Secretaria da Agricultura,
Abastecimento, Aquicultura e Pesca



Congresso Capixaba de Pesquisa Agropecuária – CCPA2021

Editores:

Pedro Luís Pereira Teixeira de Carvalho

Carlos Henrique Rodrigues de Oliveira

José Aires Ventura

Marcos Vinicius Winckler Caldeira

Romário Gava Ferrão

**Vitória
2022**

2022 - Incaper

Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural

Rua Afonso Sarlo, 160, Bento Ferreira, Vitória-ES, Brasil

CEP 29052-010 Telefones: (27) 3636-9888/ 3636-9846

incaper.es.gov.br / editora.incaper.es.gov.br / coordenacaoeditorial@incaper.es.gov.br

DOCUMENTOS nº 289

ISSN 1519-2059

Editor: Incaper

Formato: Digital

Maior/2022

Conselho Editorial

Presidente – Sheila Cristina Prucoli Posse

Gerência de Transferência de Tecnologia e Conhecimento – Vanessa Alves Justino Borges

Gerência de Pesquisa, Desenvolvimento e Inovação – José Salazar Z. Junior

Gerência de Assistência Técnica e Extensão Rural – Fabiano Tristão Alixandre

Coordenação Editorial – Aparecida de Lourdes do Nascimento e Marcos Roberto da Costa (Coordenador Adjunto)

Membros:

Anderson Martins Pilon

André Guarçoni Martins

Fabiana Gomes Ruas

Felipe Lopes Neves

José Aires Ventura

Marianna Abdalla Prata Guimarães

Mauricio Lima Dan

Renan Batista Queiroz

Equipe de produção

Projeto Gráfico e Diagramação:

Phábrica de Produções (Alecsander Coelho, Daniela Bissiguni, Érsio Ribeiro e Paulo Ciola)

Revisão Textual: Sob responsabilidade dos autores

Ficha Catalográfica: Merielem Frasson da Silva

Crédito das Fotos: Acervo dos autores

Incaper – Biblioteca Rui Tendinha

Dados internacionais de Catalogação-na-publicação (CIP)

C749 Congresso Capixaba de Pesquisa Agropecuária (1. : 2021 : Vitória, ES)
Anais 2021 : congresso capixaba de pesquisa agropecuária [recurso eletrônico] / Pedro Luís Pereira Teixeira de Carvalho, Carlos Henrique Rodrigues de Oliveira, José Aires Ventura, Marcos Vinicius Winckler Caldeira e Romário Gava Ferrão, editores. – Vitória, ES : Incaper, 2022.
284 p. : color. PDF ; 25,4 MB. - (Incaper, Documentos, 289)

E-book, no formato PDF.

ISSN 1519-2059

1. Pesquisa. 2. Pesquisa Agrícola. 3. Projeto de Pesquisa. 4. Programa de Pesquisa. 5. Instituto de Pesquisa. I. Carvalho, Pedro Luís Pereira Teixeira de (ed.). II. Oliveira, Carlos Henrique Rodrigues de (ed.). III. Ventura, José Aires (ed.). IV. Caldeira, Marcos Vinicius Winckler (ed.). V. Romário Gava Ferrão (ed.). VI. Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural. VII. Série. VIII. Série Documentos, 289.

CDD 630

Elaborada por Merielem Frasson da Silva – CRB-6 ES/675.

DERIVADOS VEGETAIS DE *Lecythis pisonis* Cambess COMO MATÉRIA-PRIMA PARA ALIMENTOS E COSMÉTICOS**ANA CLAUDIA HERTEL PEREIRA¹, LORRAINE RIBEIRO², FABIANA GOMES RUAS³, JOSÉ AIRES VENTURA⁴, RAYANA ALVARENGA COSTA⁵, JOÃO BATISTA SILVA ARAÚJO⁶, WANDERSON ROMÃO⁷, DENISE COUTINHO ENDRINGER⁸**¹UVV (anahertel@gmail.com),²UVV (lorraine.r19@hotmail.com),³INCAPER (fabianaruas@incaper.es.gov.br),⁴INCAPER (ventura@incaper.es.gov.br),⁵UFES (rayaalvarenga@gmail.com),⁶INCAPER (jaraujo_vni@yahoo.com.br),⁷UFES, UFES (wandersonromao@gmail.com),⁸UVV (denise.endringer@uvv)

Apresentado no
Congresso Capixaba de Pesquisa Agropecuária - CCPA 2021
17 a 19 de novembro de 2021 - Congresso On-line

Lecythis pisonis Cambess é uma árvore neotropical nativa da Mata Amazônica e Atlântica, que tem se destacado por seu uso como fonte natural de nutrientes. Objetivou-se determinar a composição nutricional das nozes e arilos de *L. pisonis* e analisar o extrato de pericarpo de *L. pisonis* em uma formulação totalmente natural. Os ensaios de composição centesimal e a determinação dos valores dietéticos foram realizados usando métodos padrão. O extrato de pericarpo de *L. pisonis* foi incorporado em uma formulação totalmente natural. As características físico-químicas e organolépticas e os testes de desafio foram avaliados antes e depois do teste de estabilidade da formulação cosmética. Todos os extratos não apresentaram alta atividade antioxidante ou ação antimicrobiana. Os lipídios variaram entre $40,93 \pm 2,41$ até $44,94 \pm 4,96\%$, e as proteínas variaram entre $14,40 \pm 0,25$ até $17,12 \pm 1,58\%$ sendo os principais componentes da amêndoa. O alto teor de cinzas sugeriu que quantidades significativas de minerais nas nozes variaram de $4,92 \pm 0,09$ a $5,17 \pm 0,20\%$. Os arilos são geralmente descartados, mas têm potencial de uso como fonte de nutrientes para a dieta humana com teor de carboidratos variando de $3,8 \pm 1,911$ a $13,47 \pm 3,43\%$ e valor nutricional variando de $64,98 \pm 2,41$ a $142,43$ kcal.100g¹. A instabilidade da formulação aumentou com o aumento da concentração do extrato. Os parâmetros físico-químicos e organolépticos não apresentaram alterações após o teste de estabilidade. O extrato do pericarpo externo de *L. pisonis* parece ser compatível com a formulação em creme. É possível sugerir o uso de seus extratos como matéria-prima cosmética. Porém, um estudo mais complexo da composição química e do conteúdo é necessário para propor sua melhor aplicabilidade cosmética.

PALAVRAS-CHAVE: Arilos; Co-produtos; Sistema agro-florestal; Fitoquímica; Cosméticos

AGRADECIMENTOS:

Os autores agradecem a Secretaria de Estado da Agricultura, Abastecimento, Aquicultura e Pesca do Espírito Santo (SEAG-ES) e a Fundação de Amparo à Pesquisa e Inovação do Espírito Santo (FAPES) pelo apoio financeiro ao projeto. Agradecemos também ao CNPq e CAPES.

FAPEX
FUNDAÇÃO DE APOIO À PESQUISA E EXTENSÃO

Incapex
Instituto Capixaba de Pesquisa,
Extensão e Tecnologia em Alimentos

GOVERNO DO ESTADO
DO ESPÍRITO SANTO
Secretaria de Agricultura,
Abastecimento, Aquicultura e Pesca

