

# CARACTERIZAÇÃO QUÍMICA DA COMPOSIÇÃO EM ÁCIDOS GRAXOS DO ÓLEO DE AVESTRUZ (*Struthio camelus*)

MACHADO, Juliana da Silva<sup>1</sup>

ROSÁRIO, Camila Simões do<sup>2</sup>

FREITAS, Kelli Fabiane Moreira de<sup>3</sup>

SILVA, Robson Morais da<sup>4</sup>

## RESUMO

O óleo de avestruz é obtido através da extração da gordura localizada nas regiões abdominais, da mama e das patas desse animal. Diversos estudos correlacionam os efeitos terapêuticos (anti-inflamatório, antibacteriano e antifúngico) desse óleo com a presença dos ácidos oleico, linoleico e alfa linolenico respectivamente, ômega 9, 6 e 3. Este trabalho objetivou caracterizar a composição química em ácidos graxos do óleo de avestruz (*Struthio camelus*), a fim de se relatar as possíveis propriedades farmacológicas inerentes a esses compostos. Trata-se de uma pesquisa quali-quantitativa transversal. A amostra foi definida a critério dos pesquisadores, sendo incluída uma amostra de óleo de avestruz, comercializada em uma farmácia de Cacoal – Rondônia, de marca comercial definida, dentro do prazo de validade e atendendo aos critérios de armazenagem e exposição adequadas. Os ensaios cromatográficos foram realizados por um Instituto de Tecnologia de Alimentos do Estado de São Paulo. Para realização dos mesmos, utilizou-se cromatografia gasosa acoplada a espectrometria de massa. Os resultados mostram que o ácido oleico (39,12%) apresentou a maior porcentagem, sendo esta semelhante ao resultado expresso por Liu *et al* (40,7%), seguido do ácido palmítico (24,50%), onde percebeu-se uma proximidade com o valor relatado por Gavanji *et al*. (22,60%) e linoleico (20,61%) com valor próximo ao intervalo encontrado por Majewska *et al*. (14,5 a 19,30%). Em menor quantidade encontrou-se o ácido palmitoleico (5,70%), o esteárico (5,61%) e o alfa linolênico (1,32%). No conteúdo total de ácidos graxos, os monoinsaturados apresentaram-se em maior quantidade (36,94g/100ml), seguido dos ácidos graxos saturados (34,66g/100ml) e em menor quantidade os poli-insaturados (15,17g/100ml). Conclui-se que o óleo de avestruz se constitui de uma excelente fonte para obtenção dos ácidos graxos essenciais, com destaque para os ômega 9, 6 e 3, que desempenham ações terapêuticas na inflamação e nas infecções bacterianas e fúngicas.

**Palavras-chave:** Ácidos graxos. Óleo de avestruz. Composição química.

---

<sup>1</sup> Bacharelanda do curso de Farmácia da Faculdade de Ciências Biomédicas de Cacoal – FACIMED, 2017. E-mail: julianasilva\_machado@hotmail.com

<sup>2</sup> Bacharelanda do curso de Farmácia da Faculdade de Ciências Biomédicas de Cacoal – FACIMED, 2017. E-mail: camila\_s.ro@hotmail.com

<sup>3</sup> Especialista em Microbiologia Clínica. Graduada em Farmácia e Bioquímica pela Faculdade de Ciências Biomédicas de Cacoal – FACIMED. E-mail: kellifmf@hotmail.com

<sup>4</sup> Especialista em Farmácia Clínica e Prescrição Farmacêutica. Graduado em Farmácia e Bioquímica pela Faculdade de Ciências Biomédicas de Cacoal – FACIMED. E-mail: robsonmoraisfarma@hotmail.com