



ABACATE: CARACTERÍSTICAS, BENEFÍCIO A SAÚDE E APLICAÇÕES

AVOCADO: FEATURES, HEALTH BENEFIT AND APPLICATIONS

AGUACATE: CARACTERÍSTICAS, BENEFICIOS PARA LA SALUD Y APLICACIONES

MAURICIO MERCE DA SILVA¹; JOSÉ ANDERSON ALVES DINIZ²; LEANARA GOMES DA SILVA³; BRUNA ALTINO RODRIGUES⁴; RODRIGO AVELAR REIS SA⁵; HIGO JOSÉ NERI DA SILVA⁶

Faculdade de Tecnologia de Teresina – CET^{1,2,3,4,5,6}; Rede Nordeste de Biotecnologia – RENORBIO⁶; Universidade Federal do Piauí – UFPI⁶

1 INTRODUÇÃO

O abacateiro originário do México e da América Central pertence à família Lauraceae, gênero *Persea* e compreende dois subgêneros: *Persea* e *Eriodaphne* (KOLLER, 1992). Tem rendimento de frutos muito alto, chegando a uma produção de 138 kg aos 7 anos após o plantio (BLEINROTH & CASTRO, 1992).

O abacate é uma fruta energética com alto valor nutricional e é considerada uma das principais frutas tropicais, pois é rica em proteínas, e vitaminas diversas. Em sua polpa contém diferentes teores de óleo sendo amplamente utilizados na indústria farmacêutica e cosmética, e na obtenção de óleos comerciais semelhantes ao azeite de oliva (BLEINROTH & CASTRO, 1992).

Em 2011, a produção mundial de abacate atingiu 4,4 milhões de toneladas, um aumento em torno de 20% de 2007 a 2011. Atualmente no mundo, o México é o maior produtor de abacate, com 25% da produção mundial, seguido pelo Chile com 8,5% (FAO, 2013). O Brasil encontrasse no 9º lugar em produção dessa fruta no mundo. O abacate ocupa a 17ª posição dentre as frutas mais produzidas em nosso país, sendo o estado de São Paulo, Minas Gerais e Paraná os mais produtores (ALMEIDA & SAMPAIO, 2013).

O fruto do abacate não é muito explorado no Brasil, assim como é em outros países. Com base nessa afirmação o presente trabalho tem como objetivo o levantamento bibliográfico a respeito das características e aplicações do abacate na indústria farmacêutica, seja no uso de terapias farmacológicas, como também não farmacológicas.

2 METODOLOGIA

Trata-se de estudo de revisão bibliográfica que, segundo Fogliatto (2007), se caracteriza por reunir ideias oriundas de diferentes fontes, visando construir uma nova teoria ou uma nova forma de apresentação para um assunto já conhecido. No trabalho, adotou-se a revisão narrativa. A busca na literatura foi realizada a partir de uma busca eletrônica das publicações nas bases de dados Literatura Latino-americana e do Caribe em Ciências da Saúde (LILACS), Base de dados de Enfermagem (BDENF) e na biblioteca virtual *Scientific Electronic Library Online* (SciELO), publicados nos últimos 10 anos.

Foram excluídos materiais que não convergiam com o objeto de estudo proposto, além das publicações que se repetiram nas bases de dados da biblioteca virtual.

Por tratar-se de uma revisão de literatura, o presente estudo não necessita de submissão ao Comitê de Ética, e à Plataforma Brasil, pois não se adéqua às demandas da resolução 466/2012, do Conselho Nacional de Saúde.

3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

O abacate é consumido de várias forma, temperado com sal, pimenta, vinagre e outros condimentos, assim como junto com açúcar, mel e licores. (KOLLER, 1992; LUÍZ et al., 2007). Possui quantidades significativas de umidade, lipídeos, proteínas, de fibras, ácido fólico e quantidades apreciáveis de cálcio, potássio, magnésio, sódio, fósforo, enxofre e silício e vitaminas E, B1, B2 e D (SOARES & ITO, 2000; DEMBITSKY et al., 2011). O consumo de abacate reduz em média 17% nos níveis de colesterol no sangue. (BORGES & MELO, 2011).

O abacate pode-se utilizá-lo na extração do óleo, como matéria-prima nas indústrias farmacêutica e cosmética. O resíduo da polpa da extração do óleo também pode ser utilizado na fabricação de produtos alimentícios, melhorando nutricionalmente a alimentação de pessoas carentes. Estudos demonstraram os benefícios do abacate para a saúde, dentro de uma dieta balanceada, especialmente na redução do colesterol e na prevenção de doenças cardiovasculares.

As folhas de abacate são produtos utilizadas pelas pessoas na forma de chás para problemas intestinais. (VENDRUSCOLO & MENTZ, 2006). Além disso, são encontrados fitoquímicos como orhamnetina, luteolina, rutina, quercetina e apigenina que ajudam na prevenção do progresso de várias doenças relacionadas ao estresse oxidativo (OWOLABI et al., 2010)

4 CONCLUSÃO

O abacate pode ser uma excelente alternativa para a indústria farmacêutica, pois confere várias propriedades benéficas como supracitado. Apesar disso, poucos estudos são desenvolvidos e publicados, o que se faz necessário mais pesquisas sobre os componentes do abacate.

5 REFERÊNCIAS

- ALMEIDA, G.V.B.; SAMPAIO, A.C. O Abacate no mundo, no Brasil e na CEAGESP. **Sociedade Brasileira de Fruticultura**, 2013. Disponível em: <http://www.todafruta.com.br/noticia/28119/O+ABACATE+NO+MUNDO,+NO+BRASIL+E+NA+CEAGESP>. Acesso em: 23 de jul. de 2014.
- BLEINROTH, E.W.; CASTRO, J.V. Matéria prima. In: ITAL. **Abacate cultura, matéria-prima, processamento e aspectos econômicos**. 2.ed. Série Frutas Tropicais. Campinas: ITAL, 1992.
- BORGES, M.H.C.; MELO, B. A cultura do abacateiro. Disponível em: <http://www.fruticultura.iciag.ufu.br/abacate.html>. Acesso em: 01 de jun. de 2011.
- DARVAS, J.M. et al. Effect of treatment after picking on the incidence of post-harvest fruit diseases of avocado. **Phytophylactica**, v.22, n.1, p.93-96, 1990. Disponível em: <http://www.cabdirect.org/abstracts/19902301449.html>. Acesso em: 22 de dez. de 2015.