

PROCESSO DE EXTRAÇÃO E PURIFICAÇÃO DE COMPOSTOS FENÓLICOS NATURAIS PRESENTES NA CASCA DA CASTANHA DE CAJU

Alyne Prudencio Castro, Fransisco Simão Neto, Maria Isadora de Oliveira Magalhães, Maria Aleksandra de Sousa Rios

O cajueiro (*Anacardium occidentale* Linn) é uma espécie nativa do Brasil, embora possa ser encontrada em outros países, como África e Ásia. Em suma, sua maior concentração está situada na região nordeste do Brasil. Do cajueiro pode-se extrair muitos produtos, como o pseudofruto (ou pedúnculo) que dá origem a cajuína, sucos, aguardente, produtos in natura, doces etc. e a castanha (verdadeiro fruto) que se obtém a amêndoas. O fruto do cajueiro, a castanha de caju, é um aquênia que apresenta casca coriácea lisa, mesocarpo alveolado, repleto de um líquido escuro, viscoso, cáustico e inflamável, nomeado por líquido da casca da castanha do caju (LCC) ou cashew nut shell liquid (CNSL), como é conhecido internacionalmente, representando aproximadamente 25% do peso da castanha e é considerado um subproduto do agronegócio do caju. O objetivo do projeto foi aperfeiçoar o processo de extração e purificação do cardanol e do ácido anacárdico, para a obtenção de matéria-prima de qualidade, direcionada ao desenvolvimento de novos aditivos e potenciais fármacos. Foi avaliado o método de purificação do cardanol a partir da cromatografia em coluna, bem como o do ácido anacárdico, a partir de modificações nas metodologias descritas por Paramashivappa et al. (2001) e Logrado et al. (2001). De acordo com os resultados, pode-se inferir que as novas metodologias foram eficazes na obtenção do cardanol e do ácido anacárdico de elevada pureza (>90%), bem como foram alcançados os objetivos de redução de tempo de reação, uso de reagentes, solventes e de adsorventes. Agradecimentos ao CNPq (bolsa e financiamento), Funcap e CAPES.

Palavras-chave: Cardanol. Ácido anacárdico. LCC. Cajueiro.