

Os processos de extração do óleo da polpa dos frutos podem, para facilidade, ser classificados em dois tipos: os nativos e os racionais ou modernos. Os primeiros conduzem, em geral, à obtenção de um óleo de qualidade inferior, com elevado teor em ácidos graxos livres (até 50%).

Nos processos racionais, em que se empregam centrífugas ou prensagem, ambos a quente, obtém-se, com elevado rendimento, um óleo de alta qualidade, com baixo teor em ácidos graxos livres (abaixo de 5%). O óleo da polpa pode ser empregado na indústria do sabão e na da estanhagem. Para fins culinários, pode ser refinado com soda cáustica, desodorizado a baixa temperatura e descorado por agentes oxidantes. Constitui, também, excelente matéria prima para a fabricação de margarina.

O óleo das amêndoas é extraído por meio de prensagem ou solventes, fornecendo torta e farinha rica em proteína e carboidratos, empregada na alimentação do gado.

O óleo bruto das amêndoas pode ser branco, róseo ou levemente marron, apresentando alto índice de saponificação e baixo índice de iôdo. É usado, principalmente, na fabricação da margarina e do sabão".

-oOo-

126A - 26/ 6/956

Prosseguindo a série de palestras mensais dos técnicos do Instituto Agrônômico, realizou-se, a 26 de junho, a 126a. Reunião Científica, no salão da Biblioteca.

O único orador inscrito foi o Eng. Agr. Álvaro Santos Costa, com o tema "CONHECIMENTOS ATUAIS SÔBRE A MOLÉSTIA BACTERIANA-MANCHA AUREOLADA DO CAFEIEIRO".

A seguir, houve projeção de filmes de interesse agrônômico, relativos aos seguintes assuntos: I) Certified seeds; II) Bluebloods of Canada; III) Western wheat.

PARECERES TÉCNICOS

ISENÇÃO DE MAJORAÇÃO DO IMPÔSTO TERRITORIAL PARA FORMAÇÃO DE PEQUENOS CAFÉZAIS

O Eng. Agr. Regional de Bragança Paulista dirigiu-se à Diretoria do Serviço Florestal, procurando saber se o estabelecimento de