

NOME: ROBERTA CRISTINA CACINELLI

TÍTULO: ÁCIDOS DIENÓICOS CONJUGADOS E COMPOSTOS POLARES EM ÓLEOS DE FRITURA UTILIZADOS EM ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS DO MUNICÍPIO DE FRUTAL-MG

AUTORES: DÉBORA MARIA MORENO LUZIA, ROBERTA CRISTINA CACINELLI, VERA LÚCIA DA SILVA FARIAS

AGÊNCIA FINANCIADORA (se houver): PAEx

PALAVRA CHAVE: Análises físico-químicas, oxidação lipídica, polares

RESUMO

No presente trabalho foram avaliados óleos de fritura utilizados em estabelecimentos comerciais do município de Frutal-MG. Objetivos: determinar os níveis de alteração dos mesmos e conscientizar os estabelecimentos quanto às Boas Práticas de Fabricação, tendo em vista, o fornecimento de alimentos de melhor qualidade à população. Metodologia: A coleta das amostras foi realizada no momento do descarte dos óleos em cada estabelecimento comercial, totalizando 15 amostras, cujas análises foram ácidos dienóicos conjugados e compostos polares totais. Considerações Parciais: De acordo com as Boas Práticas a porcentagem de compostos polares presentes nos óleos não deve ser maior que 25%. Levando em consideração esse limite, nenhuma das amostras analisadas apresentou problemas, uma vez que, a porcentagem destes compostos oscilou entre 8,5% e 22%. E o valor médio encontrado de ácidos dienóicos conjugados foi de 1,378%. Todas as amostras analisadas apresentaram baixo teor de compostos polares totais e ácidos dienóicos conjugados. Estas informações indicam que os óleos ainda estavam em boas condições, ou seja, eles poderiam ser reutilizados antes do descarte, evitando desperdícios e, conseqüentemente, redução de custos. Avaliação da Ação: Com este projeto, podem-se ter melhorias dos alimentos comercializados, visando à orientação dos funcionários quanto ao descarte adequado dos óleos utilizados para fritura. Além disso, contribuir com a formação acadêmica científica do aluno envolvido.