

QUALIDADE DE ÓLEO DE SOJA BRUTO, REFINADO E REUTILIZADO

Congresso Brasileiro Online de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 1ª edição, de 20/09/2021 a 22/09/2021
ISBN dos Anais: 978-65-89908-35-7

NASCIMENTO; Karolyne Moura ¹, SILVA; Frederico Lopes da ², MENDONÇA; Marcio Antônio Mendonça ³, RACANICCI; Aline Mondini Calil ⁴

RESUMO

Os óleos e gorduras são de origem vegetal ou animal e tem como função auxiliar em frituras de produtos agroindustriais e proporcionar um paladar agradável, mas ao ser utilizado de forma inadequada pode ocasionar problemas sérios a saúde. O objetivo deste estudo foi avaliar as características físico-químicas em óleos de soja, bruto, refinado e reutilizados para fins de alimentação humana e animal. A Metodologia para realização das análises foi baseada no método de Adolf Lutz (2008), o qual foi coletado 10 amostras de óleos, sendo um bruto, outro refinado, e os demais reutilizados provenientes de estabelecimentos comerciais, sendo estas pastelarias, bares e propriedades rurais, distribuído em um delineamento inteiramente casualizado contendo 10 produtos (fonte do óleo) e 6 repetições cada, foram feitas análises de índice de peróxido e índice acidez. As análises foram realizadas no laboratório de Análises de Alimentos da Uniersidade de Brasília. Os dados coletados foram submetidos à análise de variância pelo procedimento GLM e REG do Statistical Analysis System (SAS, 2010), sendo as médias comparadas pelo teste de Tukey, em nível de significância de 5%. O índice de peróxido esta adequado apenas nas amostras de óleo bruto e refinado, segundo autores o índice de peróxido caracteriza-se pela rancidez oxidativa e isto pode ser considerado por conta da quantidade de oxigênio presente na composição do óleo vegetal. Nas demais amostras, o índice de peróxido está acima do permitido, tendo como referência o valor estimado pela ANVISA de 10 mEq/kg, isso indica que as amostras foram submetidas várias vezes ao calor e oxigênio. No Brasil, atualmente não existe uma lei ou legislação que indique o tempo de descarte do óleo, mas a de acordo com o informe Técnico nº 11 de 5 outubro de 2004, criado pela ANVISA, estimula que os comerciantes observem as características como odor, cor, fumaça e espuma pois são fatores que implicam em seu descarte. Para o índice de acidez, todas as amostras de óleos reutilizados apresentaram valores acima do valor determinado pela Anvisa de 0,9 %, através das análises de acidez em óleos é possível obersevar se a conservação do produto está adequada. Neste presente estudo foi possível concluir que os índices de peróxido e de acidez se encontram fora do limite indicado pela Anvisa, porém ainda se faz necessário realizar mais trabalhos específicos para analisar o tempo correto de descarte dos óleos reutilizados. Ademais, é necessária uma implementação de uma regulamentação técnica para manter os padrões de qualidade dos produtos, assim evitando que a sociedade faça uso de substânciastóxicas gerada pelo processo de reutilização.

¹ Universidade de Brasília , karolynemoura@hotmail.com

² Universidade de Brasília , fredlopesilvat@hotmail.com

³ Universidade de Brasília , marcioamen@gmail.com

⁴ Universidade de Brasília , aline.racanicci@gmail.com

PALAVRAS-CHAVE: acidez, peróxido, óleos reutilizáveis

¹ Universidade de Brasília , karolynemoura@hotmail.com
² Universidade de Brasília , fredlopesilvat@hotmail.com
³ Universidade de Brasília , marcioamen@gmail.com
⁴ Universidade de Brasília , aline.racanizzi@gmail.com