



T608

CARACTERIZAÇÃO DE ÓLEOS NATURAIS

Gustavo Ferraresi Bassi (Bolsista PIBIC/CNPq) e Profa. Dra. Maria Regina Wolf Maciel (Orientadora), Faculdade de Engenharia Química - FEQ, UNICAMP

O principal objetivo deste trabalho é a caracterização de óleos naturais por meio de métodos analíticos. Esses métodos analíticos (extraídos da AOCS Official Method Ca) são: determinações de índice de saponificação, índice de acidez, índice de hidroxila, índice de iodo, ponto de fusão, densidade e teor de ácidos graxos livres. O destilado desodorizado de óleo de canola apresentou maior densidade em relação aos demais, (0,9203), seguido do destilado de óleo de soja (0,9195) e do destilado de óleo de girassol (0,9188). O maior ponto de fusão observado foi o do óleo de soja (17,5°C), assim como o índice de saponificação, seguido do óleo de girassol (15,5°C) e do óleo de canola (12,0°C). O maior índice de acidez foi verificado para o óleo de girassol, o que implica em um maior teor de ácidos graxos, assim como o índice de iodo, mostrando que há mais ácidos graxos saturados nesse óleo em relação aos demais. O uso e o domínio desta metodologia de caracterização com óleos de soja, canola e girassol é de extrema importância prática quando o processo de separação/recuperação for ser realizado.

Óleos vegetais - AOCS - Caracterização