



T0765

REDUÇÃO DO TEOR DE LIPÍDEOS EM AMENDOIM TORRADO. EXTRAÇÃO SELETIVA COM DIÓXIDO DE CARBONO SUPERCRÍTICO

Silvia Lury Kanehisa (Bolsista SAE/UNICAMP), Losiane Cristina Paviani Diehl (Co-orientadora) e Prof. Dr. Fernando Antonio Cabral (Orientador), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

O amendoim é constituído majoritariamente por proteínas e lipídeos, aproximadamente 28% e 50% respectivamente. Em termos nutritivos recomenda-se a redução de calorias totais provenientes de gorduras em alimentos. Assim, o objetivo principal deste trabalho foi estudar a redução do teor de lipídeos utilizando dióxido de carbono supercrítico. A extração supercrítica é uma alternativa aos processos convencionais de separação, o CO₂ mostra-se como solvente ideal para alimentos, pois isenta o produto final de resíduos orgânicos, é inerte, não tóxico, além de ter baixo custo. No processo desenvolvido, extraiu-se óleo de amostras de amendoim granulado nas condições de temperaturas e nas pressões de 40 e 60°C e 200 e 300 bar, medindo-se a redução do teor de gordura nas amostras. Com os resultados obtidos, verificou-se que as variações dos parâmetros operacionais modificaram as quantidades de óleo finais, sendo que à pressões e temperaturas mais altas, maior o teor lipídico obtido. Observou-se também que as características do amendoim se mantiveram próximas ao original.

Extração supercrítica - Amendoim - Lipídeos