



T466

**COMPORTAMENTO DO  $\gamma$ -ORIZANOL DURANTE A DESACIDIFICAÇÃO DO ÓLEO DE FARELO DE ARROZ POR EXTRAÇÃO LÍQUIDO-LÍQUIDO**

Márcia M. Onoyama (Bolsista CNPq), Christianne E. C. Rodrigues (Doutoranda) e Prof. Dr. Antonio José de Almeida Meirelles (Orientador), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

O óleo de farelo de arroz apresenta em sua composição substâncias com alto valor nutracêutico, tais como tocoferóis, tocotrienóis e  $\gamma$ -orizanol. Este último tem sido citado como um poderoso agente antioxidante e eficiente na prevenção de doenças degenerativas. Atualmente, este óleo é produzido em níveis bem inferiores ao seu potencial, devido, principalmente, a alta acidez do óleo bruto. Desta forma, o seu refino por meio dos métodos usuais, refino químico ou físico, ocasiona grandes perdas de óleo neutro e das características nutracêuticas. Existe, portanto, a necessidade de estudar um processo alternativo de desacidificação do óleo que preserve suas propriedades funcionais. Uma rota alternativa de refino é o processo de desacidificação por extração líquido-líquido, que se apresenta como um processo eficiente e econômico. Tendo como base estas informações, este trabalho teve como objetivo o estudo do comportamento do  $\gamma$ -orizanol durante o processo de extração visando minimizar a perda deste importante componente do óleo. Foi realizado um planejamento experimental fatorial completo, através do qual pode-se avaliar a influência da acidez inicial do óleo e do teor de água no solvente sobre a perda do antioxidante durante o processo de extração dos ácidos graxos livres. Observou-se que maiores teores de água no solvente e menores índices de acidez inicial no óleo possibilitaram minimizar a perda de  $\gamma$ -orizanol.

Óleo de Farelo de Arroz -  $\gamma$ -orizanol - Extração Líquido-líquido