

T608

ESTUDO DA DESACIDIFICAÇÃO DE ÓLEOS VEGETAIS POR EXTRAÇÃO COM SOLVENTE EM EQUIPAMENTO CONTÍNUO

Elaine C. Marcon (Bolsista FAPESP), Dra. Cintia B. Gonçalves (Co-orientadora), Dra. Christianne E. C. Rodrigues (Co-orientadora) e Prof. Dr. Antonio J. A. Meirelles (Orientador), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

A remoção de ácidos graxos livres (desacidificação) é a etapa mais importante do processo de purificação de óleos, principalmente porque o rendimento do óleo neutro nesta operação tem um efeito significativo no custo do refino. A técnica de desacidificação por extração líquido-líquido pode ser utilizada em substituição às etapas de neutralização com álcali e destilação utilizadas nos refinamentos químico e físico, respectivamente. A principal vantagem da ELL baseia-se nos fatos de ser realizada a pressão e temperatura ambientes e de não gerar resíduos. Neste trabalho avaliou-se a performance do equipamento PRDC na desacidificação de óleos de farelo de arroz e de palma pré-tratados, utilizando etanol azeotrópico como solvente. Durante a operação da coluna, em regime permanente, as concentrações de ácidos graxos livres, de solvente e de óleo foram monitoradas nas correntes de extrato e refinado. Observou-se que a eficiência de extração dos ácidos graxos livres aumenta com o aumento da rotação dos discos perfurados. De modo geral, os resultados experimentais mostram que a extração líquido-líquido viabiliza a obtenção de óleos com baixa acidez (0,30 % em massa).

Óleo de farelo de arroz, Óleo de palma, Ácidos graxos livres