



T684

RECUPERAÇÃO DE VITAMINA E EM DESTILADO DE DESODORIZAÇÃO DE ÓLEO DE SOJA UTILIZANDO ADSORVENTES POLIMÉRICOS

Mariana A. Cuminato (Bolsista PIBIC/CNPq), Dra. Christianne E. C. Rodrigues (Co-orientadora) e Prof. Dr. Antonio José de Almeida Meirelles (Orientador), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

O destilado da desodorização do óleo de soja (DDOS), um sub-produto da indústria de refino de óleos vegetais, mostra-se rico em um composto muito importante para a indústria de alimentos e farmacêutica, a vitamina E (tocoferol), um composto com propriedade antioxidante, ou seja, possui a função de proteção celular contra os efeitos danosos dos radicais livres. Sendo assim, a sua recuperação a partir do DDOS é uma alternativa interessante para a obtenção desse antioxidante natural. Este trabalho de iniciação científica teve como objetivo principal avaliar o uso de adsorventes poliméricos na separação da vitamina E presente no DDOS. Os experimentos consistiram no uso do adsorvente polimérico XAD 7HP, gentilmente cedido pela Rohm and Haas, em colunas de leito fixo, em fluxo contínuo descendente, a pressão atmosférica e com temperaturas variadas, dependendo do solvente utilizado. As metodologias de análise utilizadas foram titulação para a determinação da quantidade de ácidos graxos livres, evaporação em estufa para a quantidade de solvente e colorimetria na determinação da concentração de tocoferóis totais. Os resultados iniciais obtidos mostram que as características físico-químicas do adsorvente utilizado não foram favoráveis à recuperação dos tocoferóis presentes no DDOS.

Destilado da desodorização de óleo de soja - Vitamina E - Adsorventes poliméricos