



T683

ESTUDO DO EQUILÍBRIO LÍQUIDO-LÍQUIDO DO SISTEMA ÓLEO DE SOJA REFINADO/ÁCIDO LINOLÉICO COMERCIAL/ETANOL HIDRATADO, a 50°C

Elaine C. D. Peixoto (Bolsista CNPq), Profa. Dra. Christianne E. C. Rodrigues (Co-orientadora) e Prof. Dr. Antônio José de Almeida Meirelles (Orientador), Faculdade de Engenharia Agrícola - FEA, UNICAMP

Óleos vegetais podem ser desacidificados utilizando a técnica de extração líquido-líquido, com o emprego de etanol como solvente. Esta operação de transferência de massa apresenta vantagens em relação ao processo de desacidificação pelo método químico devido ocasionar menor perda de óleo neutro e de compostos nutracêuticos e não gerar resíduos químicos. O estudo do equilíbrio de fases é essencial para o delineamento deste tipo de processo e, com base nestas informações, o objetivo deste trabalho foi o estudo do equilíbrio de sistemas contendo óleo de soja refinado (Liza)/ácido linoléico comercial (Fluka)/etanol (Merck), a 50°C. Os dados de equilíbrio foram obtidos em células de equilíbrio encamisadas e seladas, a 50°C, na proporção mássica óleo+ácido:solvente=1:1. A concentração de ácidos graxos livres (AGL) foi determinada por titulação, a de solvente por evaporação e a de água por titulação KF. Os resultados obtidos foram expressos em termos de coeficiente de distribuição de soluto, *k*_{ácido}, que expressa a concentração de AGL na fase alcoólica em relação à concentração de AGL na fase oleosa, e em termos de seletividade, *S*, que expressa a razão entre os coeficientes de distribuição do ácido e do óleo. Observou-se que o aumento do teor de água no etanol diminui o coeficiente de distribuição do ácido linoléico e aumenta a seletividade do solvente.

Óleo de soja - Ácidos graxos livres - Desacidificação por extração líquido-líquido