



T0753

ESTUDO DA SOLUBILIDADE DO γ -ORIZANOL EM SOLVENTES ALCOÓLICOS

Ligia Pugliesi de Souza (Bolsista PIBIC/CNPq), Profa. Christianne E. C. Rodrigues, Profa. Cintia B. Gonçalves e Prof. Dr. Antonio J. A. Meirelles (Orientador), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

O γ -orizanol é um composto nutracêutico presente no óleo de farelo de arroz (OFA), o qual é perdido durante o refinamento do óleo pelos métodos usuais, método químico e físico. Uma rota alternativa de refino é o processo de desacidificação por extração líquido-líquido (ELL). Trabalhos prévios mostram que a perda de γ -orizanol durante o processo de ELL é regida pela solubilidade deste no solvente. Este trabalho teve como objetivo o estudo da solubilidade do γ -orizanol em solventes orgânicos (etanol, n-propanol, n-butanol, álcool n-amílico e hexanol) em diferentes temperaturas (10 a 50°C). Os dados de solubilidade foram obtidos em células de vidro, conectadas a um banho termostático. Massas conhecidas de γ -orizanol (Tsuno Co.) foram adicionadas a massas conhecidas de solvente até a saturação. O sistema foi submetido à agitação por 30 minutos e mantido em repouso por pelo menos 24 horas na temperatura desejada. Decorrido este tempo, amostras da fase líquida foram retiradas e a concentração de γ -orizanol foi determinada por espectroscopia na região do ultravioleta (314,4 nm), utilizando um espectrofotômetro (Perkin Elmer). Observou-se que a solubilidade do composto nutracêutico aumenta com o aumento da temperatura e com o aumento do número de carbonos do solvente.

Óleo de farelo de arroz - Orizanol - Solubilidade