



T0789

QUALIDADE DE ÓLEOS DE GIRASSOL EM PET COMERCIALIZADOS NO BRASIL

Monise Helen Masuchi (Bolsista FAPESP) e Prof. Dr. Renato Grimaldi (Orientador), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

Óleos vegetais são importantes fontes de energia e de ácidos graxos essenciais, principalmente ácido linoléico. Além disso, são importantes também para o funcionamento regular do organismo humano, como veículos no transporte das vitaminas lipossolúveis. Oxidação lipídica é a principal forma de deterioração dos óleos vegetais, alterando suas características organolépticas. O óleo de girassol, devido seu alto teor de ácido linoléico, é um dos óleos vegetais mais susceptíveis a oxidação e, portanto, a presença de antioxidantes naturais e/ou sintéticos é um fator determinante para garantir a estabilidade deste durante sua vida de prateleira, principalmente com a crescente utilização das embalagens do tipo PET. Em alguns países, já são comercializadas variedades de girassol com reduzidos teores de ácido linoléico, principalmente devido a alta instabilidade deste ácido graxo. O objetivo deste trabalho foi avaliar 10 amostras comerciais de óleos de girassol envasados em embalagem PET, durante o prazo de validade descrito, principalmente no aspecto da oxidação e de sua composição em ácidos graxos. O teor de ácido linoléico variou de 59,2 a 69,3%, comprovando a ausência de variedades alto oléico no Brasil. Os valores de tocoferóis totais de 405 a 756 mg/kg, e da estabilidade oxidativa de 3,8 a 6,3h evidenciaram as diferentes condições de temperatura no processamento.

Antioxidantes sintéticos - Estabilidade oxidativa - Tocoferol