



T0759

### **EQUILÍBRIO DE FASES DO SISTEMA ESQUALENO – TRIACILGLICERÓIS – CO<sub>2</sub> SUPERCRÍTICO**

Silvia Lury Kanehisa (Bolsista PIBIC/CNPq), Losiane Paviani Diehl (Co-orientadora) e Prof. Dr. Fernando Antônio Cabral (Orientador), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

Com o interesse em recuperar componentes minoritários do óleo bruto, em vista de sua importância na saúde humana pelas vias de produtos de qualidade e isentos de resíduos tóxicos; o processo de extração com CO<sub>2</sub> supercrítico é uma alternativa conveniente, pois minimiza o impacto ambiental, não produz resíduos tóxicos e aproveita melhor os subprodutos. Dentre estes componentes minoritários de interesse encontra-se o esqualeno, componente do azeite de oliva a que se atribui o efeito da redução do risco de câncer. O esqualeno tem sido tradicionalmente extraído do óleo de fígado de tubarão, porém a incerteza futura na disponibilidade desta fonte promove a busca de outras matérias-primas e de preferência de origem vegetal, tais como óleo de arroz, de oliva e de Amarantho em que se apresenta em grande quantidade, sendo ainda livres de colesterol. Assim o experimento visa medir-se a solubilidade do esqualeno puro em SC-CO<sub>2</sub>, coletar-se da literatura dados de solubilidade de óleos vegetais e modelar o equilíbrio de fases do sistema que é composto de óleo vegetal, esqualeno e CO<sub>2</sub> supercrítico.

CO<sub>2</sub> supercrítico - Esqualeno - Equilíbrio de fases