



ESTUDO COMPARATIVO DA ADSORÇÃO DE PIGMENTOS COLORIDOS DE ÓLEOS COMESTÍVEIS EM ARGILAS NATURAIS BRASILEIRAS

Maurício Chagas da Silva (Bolsista SAE/UNICAMP) e Prof. Dr. José de Alencar Simoni (Orientador), Instituto de Química - IQ, UNICAMP

Esse trabalho está centrado na investigação da termodinâmica de adsorção de pigmentos coloridos, encontrados em óleos comestíveis vegetais, em dois tipos de argilas brasileiras, tendo uma possível finalidade de utilização em processos químicos de branqueamento desses óleos. As propriedades gerais das argilas - composição química, capacidade de troca iônica, medida de área superficial, termogravimetria e volume de poro – foram determinadas para que fosse possível caracterizá-las para o trabalho. As isotérmicas de adsorção dos pigmentos com as argilas foram levantadas e foram obtidos os valores de capacidade máxima de adsorção. Todas as medidas foram efetuadas em heptano, solvente modelo para óleo vegetal. Uma das argilas estudada, caolinita, apresentou uma grande capacidade de adsorção do pigmento empregado, entretanto, o outro argilomineral empregado apresentou uma capacidade de adsorção menor quando testadas na forma sódica.

Adsorção - Argilas brasileiras - Corantes naturais