



T620

AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE DESTILAÇÃO SOB ALTO VÁCUO PARA OBTENÇÃO DE TOCOFERÓIS

Ricardo Romero de Sousa (Bolsista PIBIC/CNPq) e Prof. Rubens Maciel Filho (Orientador), Faculdade de Engenharia Química – FEQ, UNICAMP

O trabalho apresentado é um estudo do processo de destilação molecular de filme descendente e centrífugo para a obtenção de tocoferóis. Os tocoferóis conferem ao óleo estabilidade à oxidação e deterioração (Barnicki et al., 1996). Durante o refino destes óleos, com a finalidade de torná-los agradáveis ao paladar, eles são submetidos a um tratamento para retirar os componentes que promovem o cheiro e o sabor desagradável: a desodorização. A desodorização é feita sob pressão reduzida e altas temperaturas, cuja corrente de destilado apresenta um efluente orgânico denominado de destilado de desodorização de óleo. O destilado de desodorização é composto basicamente de ácidos graxos, triglicerídeos, diglicerídeos, monoglicerídeos, hidrocarbonetos, terpenóides e outros compostos minoritários, além de tocoferóis e fitoesteróis (Mattikow e Periman, 1955): estes são retirados indesejadamente. Realizou-se a avaliação dos componentes presentes no destilado da desodorização do óleo de soja - DDOS (matéria-prima). Posteriormente uma vasta pesquisa foi iniciada para se determinar os parâmetros físicos e termodinâmicos dos compostos do DDOS, necessários para a simulação no DISMOL, software já desenvolvido para simulação deste processo para a recuperação de tocoferóis.

Destilação - Molecular - Tocoferóis