



T0886

OBTENÇÃO DE GORDURAS "LOW SAT" OBTIDAS ATRAVÉS DA INTERESTERIFICAÇÃO QUÍMICA UTILIZANDO ÓLEO DE GIRASSOL ALTO OLÉICO COMO MATÉRIA PRIMA PRINCIPAL

Letícia Tavoni Furlan (Bolsista FAPESP), Lireny Aparecida Guaraldo Gonçalves e Prof. Dr. Renato Grimaldi (Orientador), Colégio Técnico de Campinas - COTUCA, UNICAMP

A evolução do termo saudabilidade está em alta no Brasil. A obrigatoriedade da declaração do teor de gordura trans nos rótulos dos alimentos produziu um efeito positivo nas empresas e a procura por soluções mais saudáveis é o principal foco no momento. Esta busca passa pela produção de gorduras especiais com baixo teor de ácidos graxos trans, além do que existe uma tendência atual da redução dos ácidos graxos saturados. Essa redução dificulta a manutenção da estrutura da gordura e diminui a estabilidade oxidativa, devido ao aumento do grau de insaturação. Este trabalho teve como objetivo a redução do teor de ácidos graxos saturados em biscoitos tipo waffers utilizando como matérias primas óleo de girassol alto oléico e óleo de palma totalmente hidrogenado. A relação entre as matérias primas foram escolhidas de acordo com produtos comercializados na Região Nordeste. As misturas antes e após a reação de interesterificação foram caracterizadas através das técnicas de perfil de sólidos, isotermas de cristalização e composição triacilglicérolica.

Óleo de girassol alto oléico - Interesterificação química - Low sat