



T0889

**OBTENÇÃO DE GORDURAS "LOW SAT" OBTIDAS ATRAVÉS DA INTERESTERIFICAÇÃO QUÍMICA UTILIZANDO ÓLEO DE SOJA COMO MATÉRIA PRIMA PRINCIPAL**

Paula Tiemi de Almeida Matsura (Bolsista FAPESP) e Prof. Dr. Renato Grimaldi (Orientador), Colégio Técnico de Campinas - COTUCA, UNICAMP

A produção de gorduras especiais no Brasil vem passando por muitas alterações desde a exigência da declaração do teor de gorduras trans nos rótulos dos alimentos em 2006. As mudanças que ainda estão em pleno andamento visam reduzir ou eliminar o teor de isômeros trans nos produtos industrializados. A redução dos ácidos graxos trans muitas vezes passa pelo aumento proporcional dos ácidos graxos saturados, compostos também questionados nutricionalmente e que possuem valores de ingestão diária máximo controlado por órgãos reguladores e de saúde. Este trabalho teve como objetivo reduzir o teor de ácidos graxos saturados em biscoitos tipo waffers utilizando como matéria primas óleo de soja e óleo de palma totalmente hidrogenado. A escolha do óleo de soja está associada ao uso da matéria prima mais abundante no Brasil e que possa ser utilizado sem problemas de custo, característicos de produtos com baixo teor de ácidos graxos trans. As misturas antes e após a reação de interesterificação foram caracterizadas através das técnicas de perfil de sólidos, isotermas de cristalização e composição triacilglicérica.

Óleo de soja - Interesterificação química - Low sat