



T0888

AVALIAÇÃO DA INCORPORAÇÃO DE DIACILGLICERÓIS SOBRE AS PROPRIEDADES DE CRISTALIZAÇÃO DO ÓLEO DE PALMA E DA MANTEIGA DE CACAU

Nina Rosa Erguy (Bolsista FAPESP) e Prof. Dr. Renato Grimaldi (Orientador), Colégio Técnico de Campinas - COTUCA, UNICAMP

A cristalização de gorduras é um fator crítico associado à estruturação e propriedades de grande parte dos alimentos. A estabilidade de muitos produtos processados é influenciada por mudanças no estado físico das gorduras e alterações nos processos de cristalização. No Brasil, a significativa produção da manteiga de cacau e do óleo de palma faz da modificação de seus processos de cristalização um assunto estratégico do ponto de vista industrial. Emulsificantes são aditivos funcionais de extrema importância na indústria de alimentos. Em produtos ricos em gorduras, os emulsificantes podem ser utilizados para controlar ou modificar as propriedades de cristalização da fase gordurosa. O papel destes compostos como modificadores de cristalização em gorduras naturais e comerciais é muito pouco explorado, constituindo-se em um assunto inovador sob o ponto de vista da indústria de alimentos. O objetivo desta pesquisa foi avaliar o efeito da incorporação de diferentes tipos de emulsificantes, com base em monoacilgliceróis e diacilgliceróis sobre as propriedades de cristalização do óleo de palma e da manteiga de cacau, utilizando-se além das caracterizações através de cromatografia gasosa e líquida, outras técnicas analíticas como Ressonância Magnética Nuclear (RMN) e Calorimetria de varredura diferencial (DSC).

Cristalização - Óleo de palma - Manteiga de cacau