



T0885

PRODUÇÃO DE GORDURAS COM BAIXOS TEORES DE SATURADOS ATRAVÉS DA ESTRUTURAÇÃO COM DIACILGLICERÓIS

Larissa Fanton Cantazini (Bolsista FAPESP) e Prof. Dr. Renato Grimaldi (Orientador), Colégio Técnico de Campinas - COTUCA, UNICAMP

O mercado nacional de gorduras comerciais tem sido alvo de várias legislações e tendências que obrigam os produtores e consumidores a adotarem uma nova postura frente a melhoria de características nutricionais. A partir da exigência da declaração do teor dos ácidos graxos trans nos rótulos, esse movimento não parou mais com a visível alteração dos produtos através da retirada dos ácidos graxos trans. Apesar disso, na maioria dos casos, essa retirada passa pelo aumento do teor de ácidos graxos saturados, outro componente questionado nutricionalmente. Já existe um movimento dentro de agências do governo no sentido de se buscar em um futuro breve, a redução do teor de saturados nas gorduras comerciais. Buscando este caminho, este trabalho visa a avaliação de agentes estruturantes ricos em diacilgliceróis para a produção de gorduras com baixo teor de ácidos graxos saturados, utilizando-se óleos de algodão, girassol alto oléico como principal componente. Os produtos estruturados com reduzidos teores de ácidos graxos saturados foram avaliados através de técnicas instrumentais para visualização do comportamento de fusão e cristalização, e vem apresentando resultados compatíveis com os necessários para viabilizar seu uso comercialmente e, futuramente análises de textura e visualização dos cristais, confirmarão a capacidade de estruturação desses agentes e a viabilidade do uso dessas gorduras.

Agentes estruturantes - Diacilglicerol - Low sat