



T0887

TÉCNICAS ANALÍTICAS PARA VERIFICAÇÃO DA AUTENTICIDADE DE ÓLEOS VEGETAIS DE ALTO VALOR AGREGADO

Milena Marcatto da Silva (Bolsista FAPESP), Lireny Aparecida Guaraldo Gonçalves e Prof. Dr. Renato Grimaldi (Orientador), Colégio Técnico de Campinas - COTUCA, UNICAMP

Os padrões de identidade e qualidade dos óleos e gorduras vegetais são estabelecidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), e o seu conhecimento é de fundamental importância para as indústrias, universidades e centros de pesquisa. No mercado brasileiro existe uma grande diversidade de fontes oleaginosas que não são contempladas pelas normas brasileiras e, por este motivo, suas especificações são estabelecidas de acordo com o interesse das empresas produtoras. Dentre estes, destacam-se os óleos de semente de abóbora, macadâmia, amêndoa doce e noz pecã, todos de alto valor agregado e sujeitos a problemas de fraudes. Até o momento, foram realizadas as análises de caracterização como composição em ácidos graxos, índice de acidez, índice de peróxido e índice de iodo desses óleos. Porém, ainda serão realizadas outras determinações analíticas, tais como triacilgliceróis, tocoferóis e fitosteróis que permitirão o conhecimento mais profundo destas características e serão indicadores da autenticidade destes óleos.

Ácidos graxos - Tocoferol - Fitosteróis