



T0904

AVALIAÇÃO DO EFEITO DA REMOÇÃO DE LIPÍDIOS MINORITÁRIOS SOBRE AS PROPRIEDADES DE CRISTALIZAÇÃO E POLIMORFISMO DE GORDURAS INTERESTERIFICADAS À BASE DE ÓLEO DE SOJA E ÓLEO DE SOJA TOTALMENTE HIDROGENADO

Lilian Caroline Kramer Biasi (Bolsista FAPESP), Theo Guenter Kieckbusch e Prof. Dr. Chiu Chih Ming (Orientador), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

A cristalização de gorduras determina importantes propriedades dos alimentos, tais como consistência e plasticidade, propriedades sensoriais, estabilidade física e aparência visual, portanto o conhecimento do seu comportamento é importante para a indústria de alimentos. A interesterificação química é uma alternativa para a obtenção de gorduras plásticas com baixos teores de isômeros *trans*. Este projeto tem como objetivo avaliar o efeito da remoção dos lipídios minoritários (LM) sobre as propriedades de cristalização e polimorfismo de gorduras interesterificadas à base de óleo de soja e óleo de soja totalmente hidrogenado em diferentes proporções. As gorduras interesterificadas foram avaliadas, principalmente, quanto à composição de triacilglicerólica, classe de lipídios, conteúdo de gordura sólida e isoterma de cristalização, antes e após a remoção dos LM. Observaram que a remoção de 55% a 58% dos diacilgliceróis nas gorduras interesterificadas alterou mudanças significativas no perfil de sólidos no aspecto do aumento do teor de sólido, e na velocidade de cristalização. Portanto, verificou-se que a remoção do diacilgliceróis alterou o comportamento físico das gorduras interesterificadas, principalmente no aspecto cristalização, que é importante para indústria de alimentos.

Gorduras interesterificadas - Cristalização - Lipídios minoritários