



T1214

AVALIAÇÃO DA INCORPORAÇÃO DE LECITINAS SOBRE AS PROPRIEDADES DE CRISTALIZAÇÃO DE GORDURAS INDUSTRIAIS

Katrina de Cássia Correa (Bolsista FAPESP), Ana Paula Badan Ribeiro e Prof. Dr. Theo Guenter Kieckbusch (Orientador), Faculdade de Engenharia Química - FEQ, UNICAMP

Os lipídeos presentes nos alimentos têm grande importância nutritiva e tecnológica. A gordura parcialmente hidrogenada possui muitas aplicações industriais, mas seu expressivo teor de isômeros *trans* está associado ao aumento de doenças coronarianas. Como alternativa ao uso de gorduras *trans*, as gorduras interesterificadas e o óleo de palma viabilizam a substituição das gorduras parcialmente hidrogenadas para a produção de alimentos, sem a preocupação do impacto nutricional dos ácidos graxos *trans*. Uma nova tendência em tecnologia de óleos e gorduras é o aprimoramento das propriedades industriais destas matérias-primas, mediante a incorporação de aditivos, como os emulsificantes. A avaliação da incorporação de diferentes lecitinas, nas concentrações de 0,1; 0,5 e 1,0% (m/m), sobre o comportamento de cristalização do óleo de palma e de uma gordura interesterificada, foi realizada através do estudo dos perfis de sólidos e de isotermas de cristalização, por ressonância magnética nuclear. Os resultados preliminares indicam que as lecitinas adicionadas apresentaram tendência a retardarem o processo de formação de cristais de gordura. Esta pode vir a ser uma das soluções em processos industriais onde este efeito é desejado, quando da substituição de gorduras alto *trans* por gorduras zero *trans* no processamento e estabilidade dos alimentos.

Gorduras - Cristalização - Lecitinas