



T0890

AVALIAÇÃO DA INCORPORAÇÃO DE DIACILGLICERÓIS SOBRE AS PROPRIEDADES DE CRISTALIZAÇÃO DE GORDURAS INTERESTERIFICADAS À BASE DE ÓLEO DE CANOLA E ALGODÃO TOTALMENTE HIDROGENADO

Tatiane Patero (Bolsista FAPESP) e Prof. Dr. Renato Grimaldi (Orientador), Colégio Técnico de Campinas - COTUCA, UNICAMP

O comportamento de cristalização de lipídios tem implicações importantes no processamento de alimentos cujas características físicas e propriedades dependem em grande parte de cristais de gorduras. As questões acerca do papel dos ácidos graxos trans na alimentação ocasionaram modificações progressivas na legislação e na produção industrial de gorduras. Atualmente, a interesterificação química, em especial de óleos líquidos com óleos totalmente hidrogenados consiste na principal alternativa para obtenção de gorduras plásticas com baixos teores de isômeros trans. Na maioria dos alimentos, a cristalização isolada dos triacilgliceróis (TAGs) é considerado o evento de maior importância, porém lipídios minoritários (LM), como diacilgliceróis (DAGs), monoacilgliceróis (MAGs) e fosfolipídios, representam papel fundamental na qualidade de diversos produtos, sendo considerados agentes moleculares que afetam a cristalização. No caso específico das gorduras interesterificadas, a considerável formação dos LM, como MAGs e DAGs, em decorrência da randomização, pode influenciar as propriedades de cristalização e de polimorfismo destas. Assim, este projeto tem como objetivo avaliar o efeito da remoção dos LM sobre as propriedades de cristalização e polimorfismo de gorduras interesterificadas à base de óleo de canola e óleo de algodão totalmente hidrogenado.

Interesterificação - Cristalização - Diacilgliceróis