



T0899

EQUILÍBRIO LÍQUIDO-LÍQUIDO DE SISTEMAS CONTENDO ÓLEO DE SOJA DEGOMADO, ÁCIDO LINOLÉICO, ETANOL E COMPOSTOS MINORITÁRIOS (TOCOFERÓIS E TOCOTRIENÓIS)

Amanda de Urquidi Cimino (Bolsista PIBIC/CNPq), Simone Monteiro e Silva, Rodrigo Correa Basso, Marcelo Lanza (Co-orientador) e Prof. Dr. Eduardo Augusto Caldas Batista (Orientador), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

A remoção de ácidos graxos livres (desacidificação) por via química ou física é o passo mais importante do processo de refino de óleos vegetais. Entretanto, esta etapa pode ocasionar perdas significativas de compostos minoritários de interesse comercial e nutricional, tais como tocoferóis e tocotrienóis, que são altamente desejáveis quando o destino do óleo é para fins alimentícios, devido a suas características antioxidantes e vitamínicas. A extração líquido-líquido é uma alternativa para desacidificação de óleos vegetais e por ser conduzida a condições mais brandas de temperatura e pressão, a retenção desses componentes minoritários no óleo vegetal deve ser investigada. O presente trabalho teve como objetivo a determinação experimental de dados de equilíbrio líquido-líquido em temperaturas entre (25 a 50) °C para sistemas contendo óleo de soja degomado, ácido linoléico, etanol e incluindo a presença de compostos minoritários (tocoferóis e tocotrienóis). Os componentes minoritários foram quantificados por cromatografia líquida de alta eficiência (HPLC). Observou-se que o óleo de soja desacidificado por extração líquido-líquido contém quantidades significativas de tocotrienóis e tocoferóis.

Equilíbrio líquido-líquido - Óleo de soja degomado - Compostos minoritários