



T0900

DETERMINAÇÃO DE DADOS DE EQUILÍBRIO LÍQUIDO-LÍQUIDO EM SISTEMAS CONTENDO ÓLEO DE BURITI, ÁCIDO OLÉICO, CAROTENÓIDES E ETANOL

Fernanda Menna Barreto Guedes (Bolsista PIBIC/CNPq), Simone Monteiro e Silva, Rodrigo Basso Correa, Marcelo Lanza e Prof. Dr. Eduardo Augusto Caldas Batista (Orientador), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

As etapas de desacidificação e desodorização no processo de refino de óleos vegetais podem ocasionar perda de compostos minoritários como carotenóides, os quais são desejáveis quando o destino do óleo é para fins alimentícios, pois mantém as suas características antioxidantes e vitamínicas. A extração líquido-líquido é uma alternativa para a desacidificação de óleos vegetais e por ser conduzida a condições mais brandas de temperatura e pressão, o comportamento de compostos minoritários bioativos do óleo, como carotenóides, deve ser investigado. Esse trabalho teve por objetivo a determinação de dados de equilíbrio líquido-líquido de sistemas contendo óleo de buriti pré-tratado, ácido oléico comercial, etanol e carotenóides a 25 °C. As composições em carotenóides distribuídas entre as fases foram quantificadas por cromatografia líquida de alta eficiência (HPLC). Observou-se que o óleo de buriti desacidificado apresenta quantidades significativas de carotenóides.

Equilíbrio líquido-líquido - Óleo de buriti - Carotenóides