



T0932

AVALIAÇÃO DE INTERFERENTES NA CRISTALIZAÇÃO DO ÓLEO DE PALMA

Ingrid Franco de Oliveira (Bolsista FAPESP) e Prof. Dr. Renato Grimaldi (Orientador),
Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

O mercado atual de gorduras passa por um momento de transição onde as gorduras parcialmente hidrogenadas, com alto teor de isômeros *trans*, estão sendo substituídas por gorduras interesterificadas ou então gorduras à base de óleo de palma. A aplicação de gorduras de palma nos produtos alimentícios é muito ampla, devido sua alta plasticidade caracterizada pelo perfil de sólidos e pela sua alta estabilidade oxidativa, fundamental nos produtos gordurosos. Muitas aplicações requerem que a gordura seja cristalizada na indústria consumidora, sendo que neste ponto o uso do óleo de palma apresenta alguns problemas tecnológicos, pois é uma gordura com taxa de cristalização muito lenta, prejudicando a estabilidade cristalina. Neste trabalho amostras de óleos de palma de diferentes origens (Pará, Bahia, Malásia, Amazônia e Colômbia) foram avaliadas com relação aos parâmetros de qualidade e identidade e, principalmente nos aspectos de cristalização, onde pode-se avaliar que existe muita variabilidade na performance de cristalização, fundamental em vários produtos industrializados.

Óleo de palma - Cristalização - Diacilgliceróis