

Programa Institucional de Bolsas
de Iniciação Científica

24 a 26 outubro de 2012

Pró-Reitoria de Pesquisa - Pibic/CNPq

Pró-Reitoria de Graduação - SAE/ Unicamp



T1307

ESTUDO PRELIMINAR DO RENDIMENTO MÁSSICO DAS FRAÇÕES DO DESTILADO DA DESODORIZAÇÃO DO ÓLEO DE SOJA

Roniel Augusto de Souza (Bolsista FAPESP), Maria Regina Wolf Maciel e Profa. Dra. Cibelem Iribarrem Benites (Orientadora), Faculdade de Engenharia Química - FEQ, UNICAMP

O destilado da desodorização do óleo de soja (DDOS) é proveniente do refino do óleo de soja. É um subproduto rico em tocoferóis (composto de interesse para as indústrias alimentícias e farmacêuticas). Sua composição varia com características da soja (condições de plantio do grão e nutrientes presentes no solo) e principalmente com as condições de processamento do óleo, onde condições mais severas de desodorização acarretam em maior teor de tocoferol no DDOS. Sendo assim, busca-se concentrar os tocoferóis deste subproduto utilizando a destilação molecular. Este é um processo de separação de componentes termossensíveis que utiliza alto vácuo. Preliminarmente, realizaram-se experimentos variando as condições de destilação (vazão de alimentação e temperaturas do evaporador e do condensador), verificando os rendimentos mássicos das correntes de resíduo e destilado.

Destilação molecular - Óleo de soja - Tocoferóis