

Programa Institucional de Bolsas
de Iniciação Científica PIBIC

23 a 25
outubro

Pró-Reitoria de Pesquisa - Pibic/CNPq
Pró-Reitoria de Graduação - SAE/Unicamp



T0986

UTILIZAÇÃO DE GLICERÍDIOS PARCIAIS COMO AGENTES ESTRUTURANTES DO ÓLEO DE GIRASSOL ALTO OLÉICO

Beatriz Speranza Akinaga (Bolsista FAPESP) e Prof. Dr. Renato Grimaldi (Orientador),
Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

O mercado nacional de gorduras comerciais tem sido alvo de várias legislações e tendências que obrigam os produtores e consumidores a adotarem uma nova postura frente a melhoria de características nutricionais. A partir da exigência da declaração do teor dos ácidos graxos trans nos rótulos, esse movimento não parou mais com a visível alteração dos produtos, com a retirada dos ácidos graxos trans. Apesar disso, na maioria dos casos, essa substituição passa pelo aumento do teor de ácidos graxos saturados, outro componente questionado nutricionalmente. A ANVISA acaba de publicar uma nova resolução (RDC no 54) onde os valores de ácidos graxos saturados e trans foram reduzidos para que se possa usar a alegação de produtos “Low sat” e “Low trans”. Buscando este caminho, o trabalho visa a avaliação de agentes estruturantes ricos em mono e diacilgliceróis para a produção de gorduras com baixo teor de ácidos graxos saturados, utilizando o óleo de girassol alto oléico como principal componente. Apesar do mesmo grau de saturação, notou-se uma grande variação da capacidade estruturante dos aditivos utilizados, através da avaliação com técnicas como isoterma de cristalização e perfil de sólidos.

Cristalização - Óleo de girassol alto oléico - Agentes estruturantes