

PURIFICAÇÃO DE ÓLEO DE PESCADO

139

M. A. PEDROSO * Al. Eng. Alim. Furg - Rio Grande
A. E. SILVEIRA ** Al. Eng. Alim. Furg - Rio Grande
W. A. RUIZ - Prof. Furg - Rio Grande
M. M. AUGUSTO - Prof. Furg - Rio Grande

O trabalho visa estabelecer uma metodologia para purificar o óleo de pescado. As amostras foram obtidas nas indústrias de pescado de Rio Grande, RS, acondicionados em frascos de polietileno e armazenados a temperatura ambiente. O óleo foi caracterizado por: índice de saponificação, índice de iodo, matéria insaponificável, acidez, índice de peróxido, cor e perfil cromatográfico dos ácidos graxos. Técnicas de clarificação foram testadas: carvão ativo com hyflo supercel na razão 3:2 a temperatura ambiente e a 10°C, terra de diatomácea com perfiltra na razão 3:2 a temperatura ambiente e a 100°C, bem como a temperatura ambiente e a 60 °C, carvão ativado com terra de diatomácea e hyflo supercel na razão 3:2:2 a 60°C, cinza de casca de arroz com perfiltra a temperatura ambiente e 60°C. Este último procedimento apresentou as seguintes variações com relação ao óleo não clarificado: acréscimo de 5% no índice de saponificação, com decréscimo de 17%, 12% e 2% no índice de iodo, matéria insaponificável e acidez respectivamente.

* BIC CAPES

** BIC FAPERGS