

APLICAÇÃO DE COMPOSTOS FENÓLICOS EXTRAÍDOS DA TORTA DE GIRASSOL COMO ANTIOXIDANTE NATURAL EM ÓLEO DE SOJA

Amanda Ferreira Berwanger

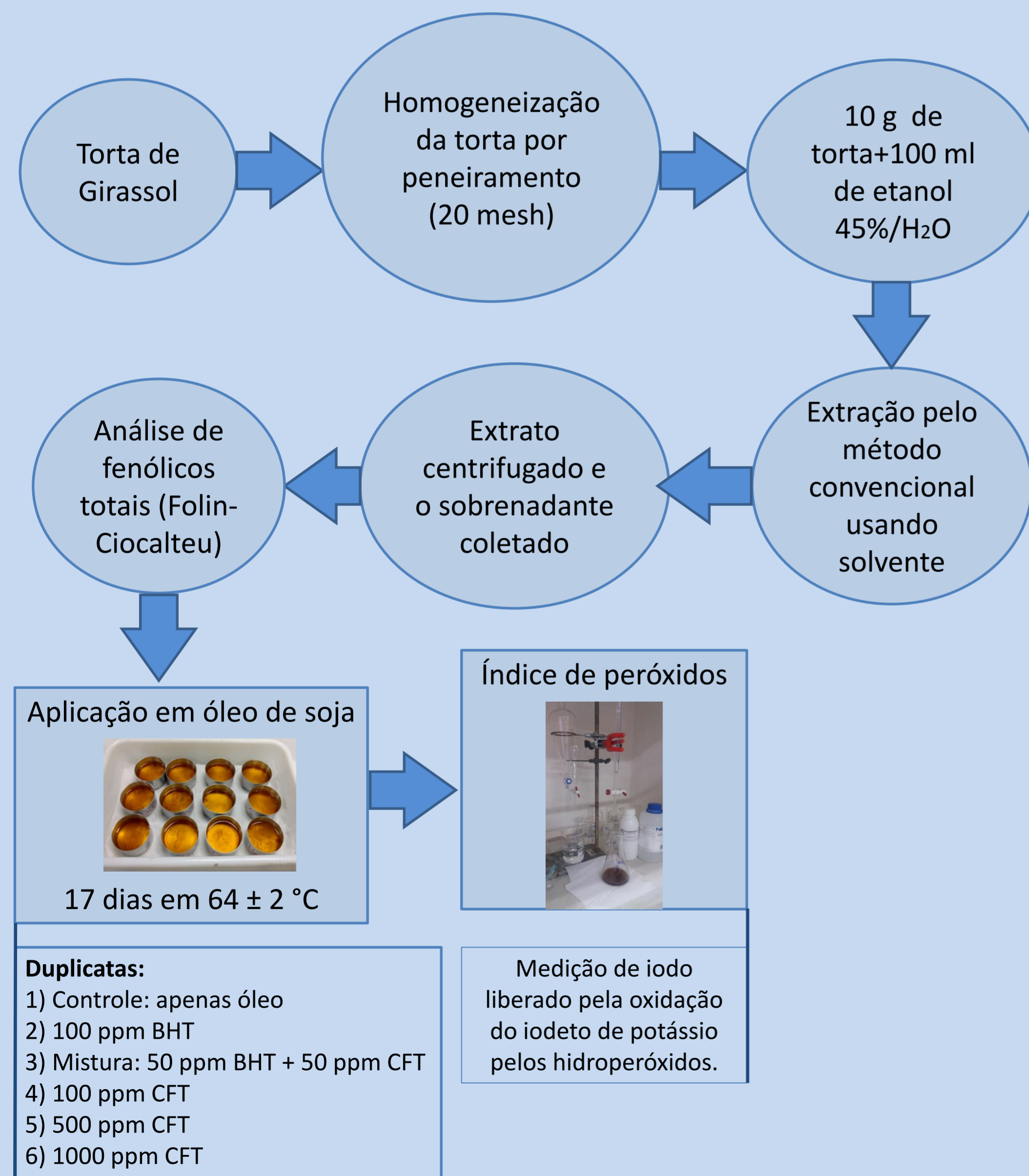
Prof^a Ligia Damasceno Ferreira Marczak

Laboratório de Tecnologia e Processamento de Alimentos - LATEPA

INTRODUÇÃO



METODOLOGIA

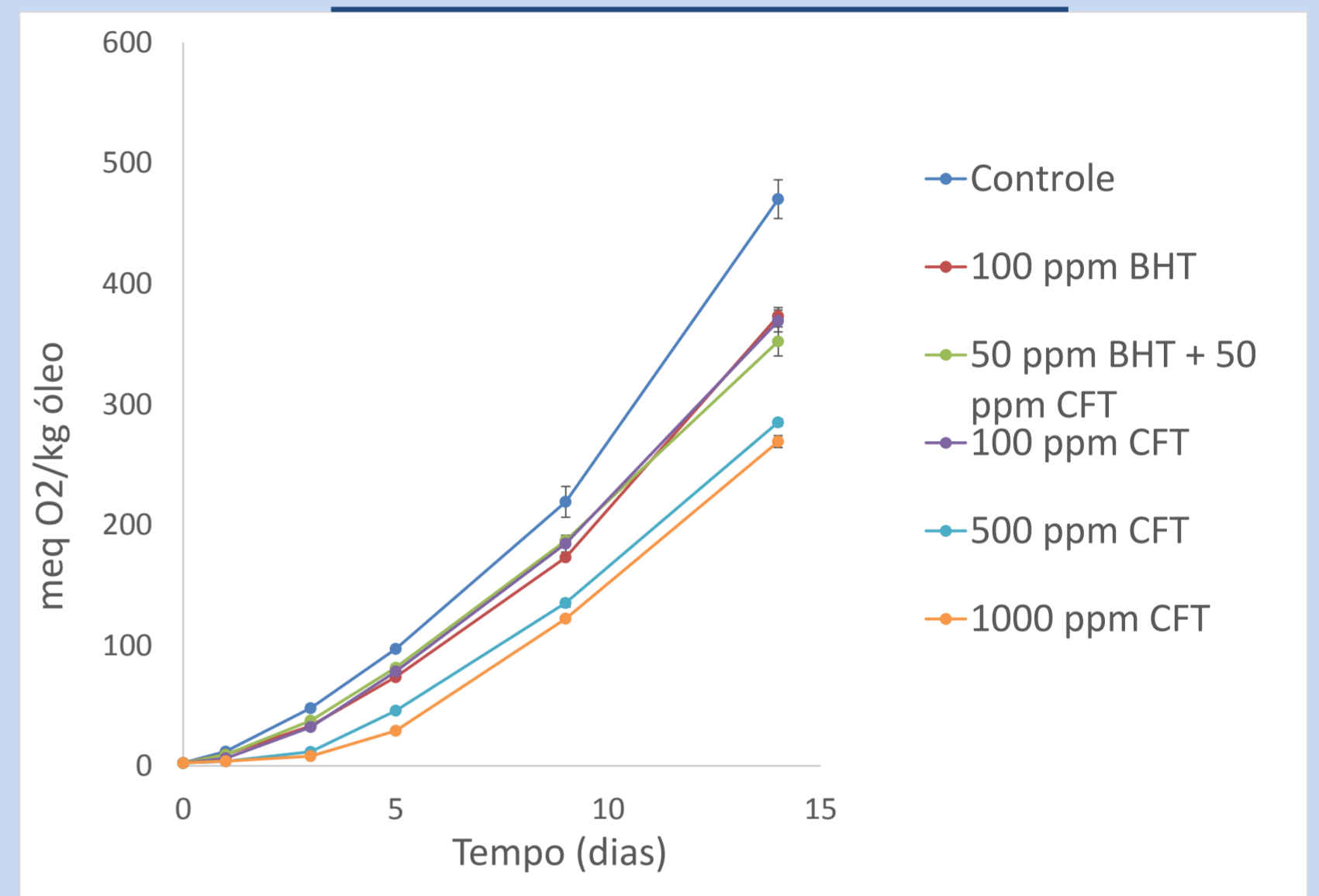


RESULTADOS

TEOR DE COMPOSTOS FENÓLICOS TOTAIS (CFT) DO EXTRATO

13.651 ± 41
mg de ácido gálico por litro (EAG/L)

ÍNDICE DE PERÓXIDOS (IP)



- Todas amostras contendo os antioxidantes (BHT ou CFT) apresentaram maior estabilidade oxidativa em relação ao controle.
- As amostras contendo 100 ppm BHT, 50 ppm BHT + 50 ppm CFT e 100 ppm CFT apresentaram resultados similares entre si.
- As amostras contendo 500 ppm CFT e 1000 ppm CFT apresentaram a maior resistência à oxidação.
- A amostra controle, após o primeiro dia, ultrapassou o limite de IP de 10 meq O₂/kg de óleo, quantidade máxima permitida pela legislação em óleos e gorduras refinadas.
- No terceiro dia, as demais amostras também apresentaram quantidades superiores a 10 meq O₂/kg, exceto a amostra de 500 e 1000 ppm CFT, que atingiram este limite somente após o quinto dia.

CONCLUSÃO

A utilização do extrato fenólico obtido da torta de semente de girassol se mostrou eficaz na prevenção e retardo da reação de oxidação no óleo de soja. Sua eficácia é comparada ao antioxidante sintético BHT e, quanto maior a concentração de CFT no óleo, maior foi o efeito antioxidante observado. O prosseguimento deste trabalho avaliará a capacidade antioxidante do extrato de girassol em óleo que simule condições de fritura (180 °C).

Agradecimentos: