

Sessão 8 Oleoquímica

062

EXTRAÇÃO E ANÁLISE DO ÓLEO DA SEMENTE DE ABÓBORA (CURCUBITA SPP.).

Denise Piazza, Miriam Ines Marchi, Carla Kern (orient.) (Departamento III, UNIVATES).

Nos últimos anos, foram desenvolvidos vários estudos tendo como objetivo a introdução de novos produtos no mercado, através da indústria de alimentos, de cosméticos e de produtos de propriedades farmacológicas. Dentro deste contexto, inclui a avaliação das propriedades destes produtos, verificando se eles são uma alternativa a ser adicionada no mercado, considerando a sua viabilidade econômica, sua atividade biológica, sua qualidade e seu valor nutricional. Neste trabalho estuda-se a qualidade nutricional e as propriedades funcionais, bem como o estudo das características estruturais do óleo da semente de *curcubita spp.*, popularmente conhecida como abóbora. As sementes foram adquiridas da Isla S.A. sendo que estas, não possui nenhum contato com agrotóxicos, porque a aplicação indiscriminada de herbicidas pode deixar algum de seus resíduos nos alimentos, ou seja, nas sementes que serão utilizadas para o estudo. A metodologia empregada neste trabalho, consiste na extração do óleo e análise seguindo os padrões gravimétricos. Este óleo é analisado segundo os Índices de Acidez, Iodo, Peróxido e Saponificação.