

048

QUALIDADE DE ÓLEO COMESTÍVEL UTILIZADO EM FRITURAS SUCESSIVAS: DESENVOLVIMENTO DE METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO "IN LOCO". *Samira E. Kitazawa; Fernanda L. da Silva; Miguel M. Montaña; Heloisa H. Carvalho; Mariângela F. Terra; Luiz T. Peres; Eliane S. Macedo; Jacyra S. Vieira; Isa B. Noll.* (Instituto de Ciência e Tecnologia de Alimentos-UFRGS/Vigilância

Sanitária-Viamão).

No trabalho realizado pelos profissionais que atuam na vigilância de alimentos, é freqüente o confronto com a problemática da reutilização indiscriminada do óleo empregado na fritura de alimentos; assim, através de índices subjetivos (cor, odor, espuma, etc.), pela prática, observa-se que, na grande maioria das vezes, os óleos são utilizados de maneira inadequada. Entretanto, para poder comprovar a alteração da qualidade do óleo e sua inadequação ao consumo, dados mais objetivos fazem-se necessários. Neste sentido, considerando-se o Protocolo de Intenções firmado entre a UFRGS e a prefeitura de Viamão, o laboratório de Bromatologia do Instituto de Ciência e Tecnologia de Alimentos em conjunto com a Vigilância Sanitária do Município de Viamão objetivam determinar analiticamente as alterações dos óleos de fritura e desenvolver um instrumento de avaliação rápida "in loco" de óleos utilizados em frituras sucessivas. No Brasil não existe legislação que estabeleça limites para as alterações em óleos com esta finalidade (Jorge, 1997). O que pode ser observado é que, apesar de não existirem leis regulamentares, vários países da comunidade européia, além do Japão e Israel, buscam suas próprias recomendações, tentando conseguir métodos rápidos ou "kits", que permitam a avaliação "in loco" dos produtos utilizados e reutilizados em fritura.