



T0752

MODELAGEM DO EQUILÍBRIO LÍQUIDO-LÍQUIDO DO SISTEMA ÓLEO DE SOJA / ÁCIDO LINOLÉICO COMERCIAL /ETANOL HIDRATADO, A 50 °C.

Elaine C. D. Peixoto (Bolsista CNPq), Profa. Dra. Christianne E. C. Rodrigues (Co-orientadora) e Prof. Dr. Antonio J. A. Meirelles (Orientador), Faculdade Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

A desacidificação de óleos vegetais por extração líquido-líquido tem-se mostrado como rota alternativa na obtenção de óleos vegetais com teores aceitáveis de ácidos graxos livres. Este processo é possível devido à diferença de polaridade entre os triacilgliceróis, principais componentes do óleo, e o solvente, etanol, levando à formação de duas fases líquidas e permitindo a remoção dos ácidos graxos livres. Desta forma, o conhecimento do equilíbrio entre as fases do sistema torna-se essencial para o delineamento do processo de extração. O presente trabalho apresenta os dados de equilíbrio líquido-líquido para o sistema óleo de soja refinado (Liza) + ácido linoléico comercial (Fluka) + etanol (Merck) + água, a 50,0 °C. A adição de água ao sistema aumenta a região de separação diminuindo a perda de óleo neutro para a fase extrato. Os dados experimentais obtidos foram utilizados para ajustar os parâmetros do modelo NRTL (Non Random Two Liquid), considerando-se o sistema como um pseudoquaternário. O desvio global obtido entre as composições experimentais e as calculadas pelo modelo NRTL foi adequado, sendo o conjunto de parâmetros obtido apropriado para ser utilizado na simulação do processo de desacidificação por extração líquido-líquido.

Óleo de soja - Ácidos graxos livres - Desacidificação por extração líquido-líquido