



XVI congresso interno de iniciação científica

Ginásio Multidisciplinar da Unicamp
24 a 25 de setembro de 2008



T0902

AVALIAÇÃO DO DESCARTE DE ÓLEOS DE FRITURA ATRAVÉS DE KITS RÁPIDOS E DETERMINAÇÃO DE ISÔMEROS TRANS, INCORPORAÇÃO DE ÓLEO E PERDA DE UMIDADE EM ALIMENTOS FRITOS

Fábio Mincauscaste Mendes (Bolsista FAPESP), Cibele Cristina Osawa e Profa. Dra. Lireny Aparecida Guaraldo Gonçalves (Orientadora), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

A fritura por imersão é um processo rápido de cocção de alimentos. Ao mesmo tempo em que há incorporação de óleo, perde-se umidade, proporcionando ao alimento características sensoriais desejáveis de sabor, odor e textura. Como ocorre essa incorporação de óleo, a qualidade do óleo utilizado na fritura é de essencial importância na vida útil do alimento e em sua composição final. O óleo utilizado deve ser monitorado e o seu descarte deve obedecer às recomendações da ANVISA, principalmente no que diz respeito ao teor de compostos polares totais (CPT). Um outro parâmetro importante do ponto de vista nutricional é a quantificação de isômeros trans. Estes são formados durante o aquecimento do óleo e são transferidos ao alimento frito. Os agravos à saúde decorrentes do consumo de ácidos graxos trans são conhecidos e sua presença nos alimentos é indesejável. Desde agosto de 2006, a ANVISA obriga a declaração do teor de trans em alimentos embalados. O objetivo do trabalho é levantar dados sobre o processo de fritura por imersão de estabelecimentos comerciais do Estado de São Paulo. Para isso serão utilizados kits comerciais de determinação de CPT disponíveis no mercado, cujas vantagens são: praticidade, rapidez de análises e avaliação de óleos de frituras "in situ". Em um segundo momento, serão fritos descontinuamente alimentos cárneos em óleo de algodão e oleína de palma. Serão avaliados nos alimentos fritos: incorporação de óleo, perda de umidade e teor de ácidos graxos trans.

Compostos polares - Frituras - Trans