



T1161

**ANÁLISES E CARACTERIZAÇÃO DE EMULSIFICANTES MONOGLICERÍDEOS E DIGLICERÍDEOS OBTIDOS POR GLICERÍLISE ENZIMÁTICA DE ÓLEOS VEGETAIS E DESTILAÇÃO MOLECULAR**

Thalles Allan Andrade (Bolsista PIBIC/CNPq), Patrícia Bogalhos Lucente Fregolente (Coorientadora) e Profa. Dra. Maria Regina Wolf Maciel (Orientadora), Faculdade de Engenharia Química - FEQ, UNICAMP

Monoglicerídeos (MAG) e diglicerídeos (DAG) são produzidos através de glicerólise enzimática do óleo de soja, em sistemas livres de solventes ou utilizando solventes orgânicos. Este trabalho emprega preferencialmente o sistema livre de solventes para produção dos emulsificantes MAG e DAG devido ao fato da reação enzimática se tratar de uma tecnologia limpa, que não gera resíduos poluentes. As análises e caracterizações são de fundamental importância para avaliar esses produtos gerados a partir das reações enzimáticas. Para a análise e caracterização, vários métodos analíticos e instrumentais foram empregados a fim de averiguar a qualidade dos emulsificantes, tais como, análises de ácidos graxos, análises cromatográficas para determinação das composições de produtos obtidos das reações enzimáticas, determinação da quantidade de água nas amostras obtidas, entre outros.

Com o objetivo de separar e purificar os componentes acilgliceróis (MAG e DAG) da reação enzimática, a metodologia de destilação molecular foi escolhida, a fim de obter MAG e DAG separadamente e sem degradação térmica dos materiais e com alto grau de pureza. Para analisar e caracterizar estes componentes purificados a partir da técnica de destilação, as técnicas acima mencionadas apresentaram fundamental importância para o sucesso do processo.

Monoglicerídeos - Lipases - Análise de lipídios