



T1090

### **AVALIAÇÃO DA ESTABILIDADE OXIDATIVA DE FORMULAÇÕES DE ÓLEOS ENRIQUECIDAS EM ÁCIDOS GRAXOS ESSENCIAIS**

Patricia Oliveira de Souza (Bolsista FAPESP), Adriana Dillenburg Meinhart, Cristiano Augusto Ballus e Profa. Dra. Helena Teixeira Godoy (Orientadora), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

Devido à grande preocupação em se manter uma alimentação saudável e balanceada, cada vez mais a população busca incluir na dieta alimentos que possuem compostos benéficos a saúde. Neste sentido, os estudos a respeito da composição e ingestão de ácidos graxos mono e poliinsaturados tem sido cada vez mais frequentes, e sendo que os resultados comprovaram que a administração de dietas ricas em ácidos graxos essenciais auxilia na manutenção e equilíbrio de diversas rotas metabólicas do organismo humano e reduz o risco de doenças. Este trabalho tem como objetivo avaliar a estabilidade de duas formulações de óleos ricos em ácidos graxos essenciais, bem como verificar a necessidade do uso de substâncias antioxidantes como tocoferóis e conservadores alfa-tocoferol e TBHQ. Nesse estudo foi desenvolvida uma formulação de óleos para tempero de salada (à base de azeite de oliva, adicionado de óleo de cártamo e linhaça) e outra para frituras em geral (à base de óleo de soja, com óleo de cártamo e linhaça). As formulações foram otimizadas para que a proporção dos ácidos graxos essenciais esteja dentro das faixas recomendadas pela FAO - Food and Agriculture Organization e a WHO - World Health Organization (entre 5:1 e 10:1, razão entre os ácidos graxos linoleico:linolênico). Foram obtidas 3 formulações para cada tipo de óleo que foram submetidas à avaliação da estabilidade através do método de Rancimat. Em seguida, as formulações estáveis comercialmente serão submetidas a estudos de aceitação sensorial. As análises estão em andamento.

Óleos vegetais - Ácidos graxos essenciais - Estabilidade