



T0953

OBTENÇÃO DE GORDURAS ZERO TRANS/LOW SAT ATRAVÉS DE ESTRUTURAÇÃO COM ÓLEO DE SOJA TOTALMENTE HIDROGENADO E MONOESTEARATO DE SORBITANA

JULIA CRISTINA ZUIN (Bolsista FAPESP) e Profa. Dra. ANA PAULA BADAN RIBEIRO (Orientadora), Faculdade de Ciências Aplicadas da Unicamp - Limeira - FCA, UNICAMP

Este trabalho teve como objetivo o desenvolvimento de bases gordurosas zero *trans* com teores reduzidos de ácidos graxos saturados (AGS), a partir de misturas contendo óleo de palma (OP) e óleo de canola (OC), utilizando o *hardfat* do óleo de soja (H) e o monoestearato de sorbitana (SMS) como potenciais agentes estruturantes em matrizes lipídicas. O estudo foi realizado tomando-se o OP como gordura padrão zero *trans*. A redução dos teores de AGS foi realizada a partir da OC ao OP. As misturas controle foram aditivadas com incorporação de: i) 5% H. ii) 2,5% H + 2,5% SMS. Como conclusões parciais, podem ser destacadas: 1) A diminuição do teor de AGS e aumento dos percentuais de AG monoinsaturados e poliinsaturados mostrou-se efetiva, mesmo com a adição de 2,5% e 5% do H, composto em sua totalidade por AGS; 2) Do ponto de vista nutricional, a diminuição do teor de AGS e elevação dos percentuais de AG insaturados nas misturas controle tornam estas bases lipídicas adequadas a diferentes aplicações em alimentos processados; 3) As amostras adicionadas do H, e da mistura H/SMS mostraram aumento do conteúdo de gordura sólida e do ponto de fusão em todas as temperaturas avaliadas, exibindo maior resistência térmica para aplicação como bases lipídicas em alimentos, comprovando a atuação dos estruturantes.

ZERO TRANS - LOW SAT - LIPÍDIOS