

22 a 24
outubro



T0981

ESTABILIDADE DE ORGANOGÉIS ESTRUTURADOS COM CERAS VEGETAIS

DANIEL CONSUL KASSARDJIAN (Bolsista PIBIC/CNPq) e Prof. Dr. DANIEL BARRERA ARELLANO (Orientador), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

Em decorrência da demanda atual por produtos cada vez mais saudáveis, os organogéis se mostraram uma alternativa atrativa, como substitutos de ácidos graxos saturados. O objetivo deste trabalho foi avaliar a estabilidade oxidativa de organogéis formados a partir de ceras (4%) de cana-de-açúcar, candelila e carnaúba com óleo de soja, em condições aceleradas (110°C) e ambiente (25°C). A estabilidade a 110 °C foi de 4,7; 4,6; 5,2 horas; para o óleo de soja, cera de candelila e carnaúba, respectivamente. Durante o armazenamento por 6 meses, o óleo de soja puro e seus organogéis de candelila e carnaúba mantiveram seus índices de peróxido praticamente estáveis, em 2,5 meq/1000g. Conclui-se que a formação do organogel não afeta os parâmetros de estabilidade.

ORGANIGÉIS - OXIDAÇÃO - CERA