



Realização:



Apoio:

**XVII CIC
X ENPOS**Conhecimento sem fronteiras
XVII Congresso de Iniciação Científica
X Encontro de Pós-Graduação
11, 12, 13 e 14 de novembro de 2008

Grau de acidez em óleo de girassol obtido por prensagem

Autor(es): STORCH, Tatiane Timm; CRUZ, Juliana Mendieta; GETTENS, Cristina Soares; OLIVEIRA, Thays Pereira; SILVA, Mirian Tavares

Apresentador: Tatiane Timm Storch

Orientador: Rui Carlos Zambiasi

Revisor 1: Angelita Machado Leitão

Revisor 2: Carla Rosane Barbosa Mendonça

Instituição: Universidade Federal de Pelotas

Resumo:

O girassol (*Helianthus annuus* L.) é uma planta da família Compositae e, constitui-se em uma das quatro maiores fontes de óleo vegetal comestível do mundo. Da fabricação do óleo obtêm-se subprodutos, tais como torta, "expeller" e/ou farinhas, os quais são aproveitados para rações. Quanto ao óleo de girassol, por sua composição, o mesmo pode competir em importância com outros tipos de óleos e azeites vegetais, o que faz a indústria alimentícia cada vez mais aplicar este produto no enriquecimento de diversos alimentos. A acidez livre de um óleo decorre da hidrólise parcial dos glicérides, sendo uma variável intimamente ligada com a qualidade da matéria-prima, com o processamento, condições de conservação e grau de pureza do óleo. Este trabalho teve como objetivo avaliar, através da determinação da acidez, a qualidade do óleo de girassol obtido por prensagem e filtração, fornecido por uma empresa privada processadora de óleo vegetal situada na região Sul do Rio Grande do Sul. Para estabelecer comparação, avaliou-se também o grau de acidez de um óleo de girassol obtido no comércio local o qual passou pelo processo de extração com solvente e posterior refino químico. Ambos os óleos, o obtido no comércio local e o cedido pela indústria, foram também comparados com o limite máximo estabelecido pela legislação vigente (ANVISA) a fim de serem avaliados quanto à sua possibilidade de uso. As análises de acidez foram realizadas segundo a metodologia da AOCS, onde o resultado é obtido através de titulação da amostra com hidróxido de potássio, para neutralização dos ácidos graxos livres presentes no óleo, utilizando fenolftaleína como indicador. Os resultados demonstram uma acidez de 3,975g de ácido oléico/100g de amostra no óleo de girassol obtido por prensagem e filtração, e de 0,17g de ácido oléico/100g no óleo obtido do comércio local. Portanto, o óleo de girassol obtido apenas por prensagem e filtração apresentou um conteúdo de acidez cerca de 23 vezes maior que o óleo refinado quimicamente, demonstrando também estar acima do permitido pela legislação, a qual estabelece uma acidez máxima de 0,3g de ácido oléico /100g de óleo. Os resultados demonstram que há a necessidade de efetuarem-se ajustes nos processos de extração e refino (físicos) do óleo de girassol, a fim de evitar a hidrólise de triacilgliceróis, os quais geram um conteúdo de acidez acima do permitido pela legislação vigente.