



### **AVALIAÇÃO DA ESTABILIDADE DE DIFERENTES ÓLEOS COMESTÍVEIS VEGETAIS**

NETA, C. P. L. <sup>(1)</sup>; MIGUEIS, R. D. <sup>(1)</sup>, HUGUENIN, G.V.B. <sup>(2)</sup>, ROSA, G. <sup>(2)</sup>, TEODORO, A. J. <sup>(1)</sup>

(1) Escola de Nutrição – Departamento de Tecnologia de Alimentos - UNIRIO – Rio de Janeiro, RJ. (2) Instituto de Nutrição Josué de Castro, Universidade Federal do Rio de Janeiro. email: carmelitalira@gmail.com

Os óleos vegetais representam um dos principais produtos extraídos de plantas, sendo muito utilizados como produtos alimentícios. Nos últimos anos, ocorreu um significativo deslocamento no consumo mundial de matérias graxas animais pelos óleos vegetais, em decorrência a diversos fatores ligados à saúde e desenvolvimento industrial. Os lipídios dos óleos constituem excelente fonte de energia e importante veículo de vitaminas, mas são altamente instáveis e sujeitos a alterações organolépticas e valor nutricional, sendo a forma de armazenamento, um importante fator de controle destas alterações. O objetivo do trabalho foi avaliar a estabilidade físico-química em diferentes fontes de óleos vegetais. Amostras de óleo de soja, girassol, coco e azeite de castanha, armazenadas sob diferentes formas (temperatura ambiente, refrigeração e estufa a 40°C) durante 60 dias, foram avaliadas quanto ao índice de acidez, índice de peróxido, índice de iodo, índice de saponificação, índice de refração e densidade relativa de acordo com a AOCS (1990). A atividade antioxidante foi avaliada segundo ensaio de DPPH com adaptações segundo Espin et al. (2000). Em relação aos processos de degradação dos óleos, os resultados mostraram um aumento no índice de acidez e peróxido em todas as amostras de óleos após 60 dias, independentemente da forma de armazenamento. Foi possível constatar ainda que as amostras conservadas a 40°C apresentaram valores mais elevados no índice de acidez em todos os óleos analisados, não havendo diferença significativa ( $p > 0,05$ ) nas amostras armazenadas a temperatura ambiente e sob refrigeração, com exceção do óleo de coco. Com exceção da amostra de azeite de castanha, todas as amostras apresentaram um aumento no índice de saponificação e uma diminuição no índice de iodo, não sendo este efeito influenciado pela forma de armazenamento dos óleos. As amostras de óleo de soja e girassol apresentaram uma diminuição na atividade antioxidante (em torno de 25%) após 60 dias, com menor percentual de perda nas amostras refrigeradas. De acordo com os dados obtidos, conclui-se que o aumento da temperatura contribuiu de maneira negativa na estabilidade dos óleos, indicando que variações da composição dos ácidos graxos nas matrizes dos óleos podem influenciar na estabilidade dos óleos.