



ALTERAÇÕES DO NÍVEL DE ACIDEZ DE ÓLEO DE SOJA SUBMETIDO AO PROCESSO DE FRITURA DE BATATAS

Pinheiro, Thatyany C¹., Pinheiro, Thayane C¹., Pereira, E.S¹., Coelho, N.R¹., Sousa, A.M.A¹., Machado, M.S¹, Brito, I.N¹., Serra, J.L².

¹Curso de Tecnologia em Alimentos, IFMA - Campus Zé Doca – MA,

²Professora do Curso de Tecnologia em Alimentos, IFMA – Campus Zé Doca – MA, e-mail: thatyanycp@hotmail.com

Nos últimos anos, o uso de óleos e gorduras vegetais no processo de fritura tem intensificado-se, devido a rapidez no preparo dos alimentos, praticidade e por conferir aos alimentos características organolépticas desejáveis. Em contrapartida, os óleos e gorduras quando expostos a altas temperaturas por longos períodos sofrem alterações físico-químicas por reações de oxidação, hidrólise e polimerização, gerando compostos como, ácidos graxos livres, peróxidos, monoacilglicerol, entre outros que podem gerar efeitos antinutricionais. O índice de acidez é um dos parâmetros utilizados para avaliar a qualidade de óleos e gorduras, podendo ser um indicativo de degradação por rancidez hidrolítica. Em virtude do exposto, o trabalho teve como objetivo determinar o índice de acidez do óleo utilizado na fritura de batatas. As amostras foram coletadas em quatro pontos de vendas distintos, identificados por (A,B,C e D), totalizando 20 amostras. As análises de acidez foram realizadas no Laboratório de Química do IFMA, Campus Zé Doca-MA em duplicata, segundo a metodologia preconizada pelo Instituto Adolfo Lutz. Para análise dos dados, foi utilizada a Análise de Variância (ANOVA) e, para a comparação das médias, o teste de Tukey, realizados pelo programa estatístico SAS 9.2. Os resultados encontrados variam de 0,56 a 1,00 no ponto A; de 0,44 a 0,89 no ponto B; de 0,55 a 0,74 no ponto C e de 0,28 a 1,48 em ácido oléico/100g de óleo no ponto D, no entanto não houve diferença significativa entre os pontos. De acordo com informe técnico nº11 da Agência de Vigilância Sanitária (ANVISA, 2004), o valor máximo permitido de acidez para óleos e gorduras utilizados em frituras é de 0,9%. Dessa forma, os dados obtidos revelam que algumas amostras coletadas no ponto A e D apresentaram elevados índices de acidez indicando um grau de oxidação, fato que pode comprometer a qualidade do alimento a ser frito, assim como a saúde do consumidor. Por isso, sugere-se que o óleo de fritura seja descartado e repostado totalmente por um óleo novo, tendo em vista que no caso dos pontos A e D os óleos analisados encontram-se em fase de substituição.

Agradecimentos: IFMA - Campus Zé Doca