

VII SBOE - Simpósio Brasileiro de Óleos Essenciais

Ciência, Tecnologia e Inovação na Amazônia

15 a 18 de outubro de 2013

UFOPA - Universidade Federal do Oeste do Pará - Santarém - Pará

ISBN - 978-85-66836-05-9

INTERESTERIFICAÇÃO QUÍMICA DA MISTURA DE ÓLEO DE PATAUÁ E ESTEARINA DE PALMA.

Pedro Danilo de Oliveira, Luiza Helena Meller da Silva, Antonio Manoel da Cruz Rodrigues

PPGCTA/UFPA - Universidade Federal do Pará CP 66075-110 Belém – Pará – Brasil.

pdoliveira@ufpa.br

Palavras-chave: azeite de patauá, estearina de palma, interesterificação química.

Introdução. O Patauá (*Oenocarpus bataua*) é uma palmeira da floresta tropical ao longo do Rio Amazonas. Seus frutos são usados principalmente como fonte de óleo para fins medicinais, cosméticos e culinários. A estearina de palma é a fração sólida do óleo de palma e pode ser utilizada na fabricação de margarinas e shortenings isentos de ácidos graxos trans quando submetida ao processo tecnológico denominado interesterificação química. O objetivo deste trabalho foi desenvolver bases lipídicas a partir da interesterificação química da mistura de óleo de patauá e estearina de palma.

Material e Métodos. Foram utilizados como matéria prima azeite de patauá bruto, obtido de cooperativas dos municípios de Salvaterra-PA e Cametá-PA, e estearina de palma refinada fornecida pela Companhia Refinadora da Amazônia (AGROPALMA - PA). As amostras foram preparadas por meio de misturas binárias (estearina : patauá) em diferentes proporções: 30/70; 40/60; 50/50; 60/40. A interesterificação química foi conduzida segundo metodologia descrita por Silva et al (2008). As análises utilizadas para a avaliação do processo de interesterificação foram ponto de fusão (método Cc 3-25 da AOCS (2004)), conteúdo de gordura sólida (método 23 Cd 16b- 93 AOCS (2004)) e o índice de acidez (método Ca 5a-40 AOCS (1995)). A composição de ácidos graxos foi determinada por cromatografia gasosa (Varian modelo CP 3380).

Resultados e Discussão. O ponto de fusão variou consideravelmente na concentração de 1% de catalisador (de 23,63 para 19,6°C), além da diminuição nos valores de acidez (de 2,64 a 0,05%). Portanto, a concentração de 1% de catalisador foi selecionada. Com relação ao perfil de ácidos graxos foram obtidas misturas com teores entre 60 e 70% de ácidos graxos insaturados alcançando uma boa relação entre saturados e insaturados aliando as boas propriedades físicas da estearina com as propriedades nutricionais do azeite de patauá. Em geral a interesterificação química aumentou o conteúdo de gordura sólida das misturas. Entretanto, todas as misturas apresentaram baixo teor de gordura sólida (< 30%) nas temperaturas analisadas sugerindo a aplicação dessas misturas em produtos com reduzido teor de sólidos como as margarinas de mesa suave e as funcionais.

Referências.

VII SBOE - Simpósio Brasileiro de Óleos Essenciais

Ciência, Tecnologia e Inovação na Amazônia

15 a 18 de outubro de 2013

UFOPA - Universidade Federal do Oeste do Pará - Santarém - Pará

ISBN - 978-85-66836-05-9

AOCS, AMERICAN OIL CHEMISTS' SOCIETY. Official methods and recommended practices of the AOCS. **2004**, 4^a.ed. Champaign.

Silva, R.C.; Escobeto, J.P.; Gioielli, L.A. Comportamento de cristalização de lipídios estruturados por interesterificação química de banha e óleo de soja. *Química Nova*, **2008**, vol. 31, nº 2, 330-335.