

Medidas dos teores de tocoferóis e estabilidade oxidativa em óleos de fritura

CORSINI, M.da . *STocopherol rates and oxidative stability measurement in frying oils*. São José do Rio Preto - SP. 2004. [Dissertação de Mestrado —Área: Ciência e Tecnologia de Alimentos —Universidade Estadual Paulista —UNESP —São José do Rio Preto] Orientadora: Prof^{ta} Dr^a Neuza Jorge.

É crescente o consumo de óleos e gorduras vegetais e de alimentos pré-fritos congelados, devido à preferência do consumidor por cardápios que aportem facilidade de preparo e manipulação. A fritura é um dos processos mais comuns para o preparo de alimentos, tanto na indústria, como em práticas culinárias domésticas. Ela confere ao alimento características agradáveis de cor, sabor, textura e palatabilidade. Além dessas alterações positivas, podem ocorrer também reações, que modificam as qualidades funcionais e nutricionais podendo chegar a níveis em que não se consegue mais produzir alimentos de qualidade. O presente estudo teve como objetivos analisar os teores de tocoferóis e a estabilidade oxidativa dos óleos de algodão, girassol e palma durante o processo de fritura descontínua de mandioca palito congelada e, ainda, verificar a absorção dos óleos, por meio das determinações da umidade e teor lipídico no produto frito. As frituras foram conduzidas em uma fritadeira elétrica doméstica, onde o óleo foi aquecido, à temperatura de 180°C, por 25 horas, com reposição de óleo fresco. Os resultados obtidos das determinações analíticas foram submetidos às análises de variância, em esquema fatorial, no delineamento inteiramente casualizado, de modo a determinar a influência dos fatores óleos e tempos de fritura sobre as alterações nos óleos e no produto. Os resultados mostraram que as menores alterações ocorreram para o óleo de palma, mais saturado. Para os óleos mais insaturados, verificou-se que, conforme diminuiu o teor de tocoferóis, aumentou a formação dos compostos de degradação e diminuiu a estabilidade oxidativa dos óleos. Apesar das diferenças na composição em ácidos graxos, os óleos estudados não apresentaram, em nenhuma análise, valores acima dos limites recomendados em alguns países para o descarte dos mesmos, independentemente do tempo de aquecimento. Observou-se, também, que, após os processos de fritura, ocorreu diminuição da umidade e aumento do teor lipídico da mandioca, o que representa produto final de elevado teor calórico.

Dissertação disponível na Biblioteca da
UNESP —Câmpus de São José do Rio Preto.
E-mail: maracorsini@yahoo.com.br