



Qualidade de óleos de fritura coletados em estabelecimentos comerciais da cidade de Concórdia - SC

Camila Morgana Kobs Dalberti, Samantha Lemke Gonzalez, Andréia Dalla Rosa, Fabiana Bortolini Faralosso, Giniani Carla Dors, Irede Maria Lucini Dalmolin, Maria Manuela Camino Feltes, Andréia Medianeira Pedrolo Weber da Silva

Instituto Federal Catarinense - Câmpus Concórdia

Área: Alimentos e afins

E-mail para contato: samantha.lemke@concordia.ifc.edu.br

A prática de cocção de alimentos através de fritura em óleo vem aumentando cada vez mais em estabelecimentos como padarias, lanchonetes, restaurantes e redes de fast food. A utilização incorreta ou sem conhecimento das condições de fritura pode acarretar na falta de qualidade e em alterações das características físicas, químicas e sensoriais do produto. A temperatura elevada do processo de fritura, a falta de rotina para a troca de óleo, o tipo do alimento, o equipamento utilizado no processo e a relação entre a superfície e o volume do óleo podem comprometer as características do mesmo. Diante do exposto, o objetivo deste trabalho foi verificar a qualidade de óleos de fritura utilizados na produção de alimentos oferecidos à comunidade de Concórdia, SC. A coleta do óleo de fritura (01 amostra) e do óleo refinado de soja da marca (COAMO) foi realizada em um estabelecimento comercial e acondicionada em frasco protegido da luz. No momento da coleta foram coletadas informações sobre o processo de fritura. A caracterização das amostras seguiu a metodologia oficial da American Oil Chemist's Society (AOCS, 2014) quanto aos parâmetros: índice de acidez, índice de saponificação e índice de peróxido com os respectivos padrões para ácidos graxos livres (acidez) não deve ser superior a 0,3%, o índice de peróxido não deve ser maior do que 10 meq/kg e que os valores do índice de saponificação devem estar entre 186-198 mgKOH/g estabelecidos pela Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº 482 de 1999 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Os resultados obtidos para o óleo de fritura e óleo de soja refinado foram: índice de acidez de 0,2446 e 0,1793 g de ácido oléico/100g; peróxido de 6,4616 e 4,2176 meq/kg; saponificação de 184,0512 e 187,0344 mgKOH/g, respectivamente, permanecendo dentro dos padrões estabelecidos pela legislação. Até o momento foi realizada a coleta em apenas um estabelecimento comercial. Este estudo está inserido em um projeto de extensão com término previsto em 2016, sendo importante devido ao caráter social, tecnológico (melhoria/padronização do processo, obtenção de produto com características sensoriais, químicas e físicas apropriadas) e de saúde pública (redução da formação de substâncias tóxicas) a ele atrelado. Desta forma, mais estabelecimentos serão ainda avaliados para alcançar este e outros objetivos.

Palavras-chave: Óleo de soja. Fritura. Qualidade.