



FEPEG

FÓRUM DE ENSINO,
PESQUISA, EXTENSÃO
E GESTÃO

TRABALHOS CIENTÍFICOS APRESENTAÇÕES ARTÍSTICAS E CULTURAIS DEBATES MINICURSOS E PALESTRAS

23 A 26 SETEMBRO DE 2015
Campus Universitário Professor Darcy Ribeiro

ISSN 1806-549X

A HUMANIZAÇÃO NA CIÊNCIA, TECNOLOGIA E INOVAÇÃO

REALIZAÇÃO



APOIO



Avaliação físico-química de óleos de fritura em restaurantes da cidade de Montes Claros em Minas Gerais

Autor(es): Lívia Carolina Leite Durães

Objetivo: avaliar a qualidade de óleos utilizados para fritura de alimentos em restaurantes da cidade de Montes Claros – MG. **Metodologia:** Foram selecionados, aleatoriamente, três restaurantes da cidade, sendo coletadas três amostras de óleo de fritura em cada restaurante, com um intervalo de dois dias para cada amostragem. Para fins de comparação, duas amostras do óleo sem uso foram coletadas em cada estabelecimento. Foram utilizadas as metodologias descritas pelas Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz nas amostras de óleos para as análises de índice de acidez, índice de peróxido, reação de Kreis e densidade relativa. Todos os resultados foram comparados aos padrões exigidos pela legislação brasileira. **Resultados:** Dentre as amostras coletadas antes da fritura, todas estavam dentro dos padrões recomendados. Todas as amostras coletadas durante a fritura exibiram resultados insatisfatórios, O tempo de fritura influenciou significativamente na alteração dos óleos estudados, verificando-se um aumento com o tempo de fritura para todas as determinações analíticas, com exceção da densidade relativa. Dessa forma os óleos não se encontram em condições para o consumo com mais quatro dias de uso. Apenas uma das amostras avaliadas, o teste de Kreis foi positivo, esse teste indica a formação de compostos de degradação que são muita das vezes tóxicos ou descaracterizam sensorialmente o produto, apresentando, por exemplo, o sabor de "ranço". **Conclusão:** Diante disso, percebe-se que conhecer os procedimentos utilizados nos processos de fritura e estabelecer o momento em que estes devem ser descartados são questões que tem impacto econômico e pode implicar em redução final dos custos e controle da qualidade do alimento. Salientando assim, a importância deste estudo para conhecer a qualidade dos óleos, de acordo com o seu grau de saturação, uma vez que estes fazem parte da dieta diária da população. Ainda assim, estudos investigativos, como o perfil cromatográfico dos óleos estudados poderia elucidar se tais reações de decomposição estariam ocorrendo durante esse período de estudo, trazendo informações mais contundentes sobre o tema. Sugere-se um maior controle da qualidade dos óleos e gorduras utilizados em frituras e fiscalização dos órgãos competentes.

Agência financiadora: Universidade Federal de Minas Gerais

Número de parecer do comitê de ética: CEP/UNIMONTES 318/06