

**ANÁLISE DA QUALIDADE DE BLENDS EM PROCESSO DE FRITURA A
PARTIR DOS ÓLEOS DE SOJA E BURITI COMERCIALIZADOS EM
CAXIAS-MA**

Eduardo Borba Alves (eduardo.borba@acad.ifma.edu.br)

Pedro Alberto Pavão Pessoa (pedro.pessoa@ifma.edu.br)

Islane Matias Lima (matias.islane@acad.ifma.edu.br)

Daniela Pereira De Sousa (daniela.sousa@acad.ifma.edu.br)

Jhone Ferreira De Castro (c.jhone@acad.ifma.edu.br)

O buritizeiro (*Mauritia flexuosa* L.), tem um elevado percentual de lipídios, estudos têm sido realizados para verificar o seu potencial como óleo comestível e valor nutricional. Dentre as principais substâncias encontradas, tem-se o elevado percentual de ácidos graxos monoinsaturados e compostos bioativos. Já o óleo de soja é uma excelente fonte de ácidos graxos essenciais, apresentando em sua composição: 7% de ácido linolênico e 50% de ácido linoleico, além de 23,3% de ácido oleico, também conhecidos como ômega 3, 6 e 9, respectivamente. Os Blends são produtos obtidos a partir da mistura de óleos de duas ou mais espécies vegetais, usados com o intuito de melhorar a estabilidade a oxidação durante o processamentos, suas características sensoriais, e a composição lipídica. Uma das principais aplicações dos óleos é em frituras, no entanto, durante a fritura ocorrem diversas reações que degradam os óleos, comprometendo os aspectos organolépticos do alimento. Diante do exposto, este estudo teve como objetivo analisar a qualidade dos

blends dos óleos de buriti e soja comercializados no município de Caxias-MA em processos de fritura. A aquisição de 4,0 L do óleo de buriti comercial, ocorreu nas margens da BR 316, localizado no povoado Brejinho, no município de Caxias-MA. As formulações dos óleos de soja (S100), buriti (B100) e Soja/Buriti (SB20, SB50 e SB80) desenvolvidas foram, respectivamente: 100%, 80/20%, 50/50% e 20/80%, todas em v/v. Os óleos e Blends de soja e buriti foram submetidos os teste de termoxidação, estufa acelerado e temperatura ambiente. As análises realizadas foram de ácidos graxos livres (AGL), e dienos conjugados (DC) de acordo com os métodos AOCS. Os valores para os AGL dos blends e óleos de soja e buriti, encontraram-se dentro dos padrões estabelecidos pela legislação, com o limite de 2% para óleos brutos e não-refinados, e para os refinados o limite estabelecido corresponde a 1%. Os dados encontrados, na literatura para os AGL estão na faixa de 2,3 a 4,3% para o óleo de buriti, valores esses superiores ao do óleo analisado. Para o óleo de soja refinados de diferentes marcas, na literatura encontrou-se os percentuais de AGL na faixa de 0,10 a 0,23%, valores que se assemelha com o resultado obtidos para os blends de soja/buriti. O baixo nível de acidez demonstra uma reduzida degradação dos óleos. Conclui-se que os blends S/B20 e S/B80 apresentaram estabilidade em relação ao processos oxidação: hidrolítica e oxidativa, que ocorrem nos óleos e gorduras, que são fatores importantes na estabilidade dos óleos comerciais utilizados para frituras de alimentos.