



VI MOSTRA CIENTÍFICA

18 À 21 DE NOVEMBRO

Participação das linhas de Pesquisa Institucionais e das Ligas Acadêmicas.



QUANTIFICAÇÃO E COMPARAÇÃO DO ÍNDICE DE ACIDEZ TITULÁVEL EM ÓLEO COCO ALIMENTAR INDUSTRIALIZADO

Elizeuda Teófilo Correia
Neide Barreto da Silva Lisboa
Ana Beatriz Pereira
Lucas Dultra Santana
Dra. Márcia Otto Barrientos

Introdução: O óleo de coco, amplamente utilizado na indústria alimentícia e cosmética, possui propriedades nutricionais e funcionais que têm despertado o interesse de consumidores e pesquisadores. A qualidade desse óleo é diretamente influenciada por diversos fatores, dentre eles, o índice de acidez. A acidez é um indicador da vida útil do óleo, sendo que óleos com maior acidez tendem a se deteriorar mais rapidamente.

Objetivo: Quantificar o índice de acidez, de diferentes marcas nacionais de óleo de coco líquido e alimentar. Analisar a concordância entre os resultados obtidos em laboratório e as informações fornecidas pelos fabricantes.

Método: A metodologia deste estudo consistiu na determinação do teor de acidez em amostras de óleo de coco. O procedimento experimental foi conduzido no laboratório de bromatologia do UNIAENE em outubro/novembro de 2024, por alunos do segundo período do curso de Nutrição. As amostras industrializadas de óleo de coco foram adquiridas online. Foi realizada a análise das informações de rótulo e análise sensorial. Utilizou-se o método titulométrico com indicador ácido base. Foi realizada padronização da solução NaOH 0,1N com bifitalato de potássio, sendo calculado a concentração real de NaOH e o fator de correção. O volume de base gasto na titulação



VI MOSTRA CIENTÍFICA

18 À 21 DE NOVEMBRO

Participação das linhas de Pesquisa Institucionais e das Ligas Acadêmicas.



foi utilizado para o cálculo do índice de acidez. As análises foram realizadas em duplicata.

Resultados: Observou-se que a acidez que foi encontrada na maioria das amostras de óleo de coco corresponde com o valor informado na embalagem. Das 6 amostras analisadas, apenas uma delas não está em conformidade com a informação de acidez do rótulo. Na amostra 4 foi evidenciado o índice de acidez de 1,07% e o rótulo informava 0,3% de acidez. As demais amostras apresentaram os seguintes resultados de índice de acidez experimental (acidez do rótulo da amostra). Amostra 1 = 0,29% (0,3%), Amostra 2 = 0,56% (0,5%), Amostra 3 = 0,56% (0,3%), Amostra 5 = 0,62% (0,5%), Amostra 6 = 0,48% (0,3%).

Conclusão: Dentre as seis amostras analisadas, ficou constatado que 5 delas estavam dentro de uma margem de segurança com os valores de acidez apresentados nos rótulos.

Palavras-chave: Titulação; Óleo de coco; Acidez.