

VI MOSTRA CIENTÍFICA

18 À 21 DE NOVEMBRO

Participação das linhas de Pesquisa Institucionais e das Ligas Acadêmicas.



VERIFICAÇÃO DO ÍNDICE DE ACIDEZ EM ÓLEOS VEGETAIS.

Alyne das Chagas Matos
Erica Moura Evangelista
Milena Barbosa Dos Santos
Petterson Rocha De Oliveira
Marcia Otto Barrientos

INTRODUÇÃO: A análise de acidez é um passo crucial na avaliação da qualidade dos óleos vegetais, especialmente para uso alimentício e industrial. Esse método mede a concentração de ácidos graxos livres, um indicador importante da estabilidade e qualidade do óleo. A técnica de titulação envolve a neutralização dos ácidos com uma solução alcalina, permitindo calcular o nível de acidez. Esse controle é fundamental para garantir que o óleo atenda aos padrões de qualidade e segurança exigidos. O nível de acidez dos óleos vegetais é crucial para a saúde. Altos níveis de acidez podem causar: Rancidez, toxicidade, inflamação, problemas digestivos.

OBJETIVO: O objetivo deste estudo foi comparar o teor de acidez entre diferentes óleos vegetais industrializados.

METODOLOGIA: Análise experimental e laboratorial química quantitativa, desenvolvida no laboratório de Bromatologia do Centro Universitário Adventista de Ensino do Nordeste, em outubro de 2024. O estudo foi executado pelos alunos do segundo período de nutrição. Foi utilizado o método de titulação volumétrica com NaOH padronizado, com amostras em triplicata, para determinar o teor de acidez presente nas amostras de óleos vegetais, representados por: óleo de soja novo, óleo de soja usado, óleo de coco e azeite de oliva extravirgem.

RESULTADOS ESPERADOS: O procedimento laboratorial foi realizado, faltando a parte estatística. Espera-se que o óleo de soja novo apresente um índice de acidez inferior ao óleo de soja usado e que o óleo de coco e o azeite de oliva extravirgem



VI MOSTRA CIENTÍFICA

18 À 21 DE NOVEMBRO

Participação das linhas de Pesquisa Institucionais e das Ligas Acadêmicas.



estejam em índices inferiores aos primeiros. Espera-se também que todas as amostras analisadas estejam em acordo com a legislação brasileira (ANVISA e MAPA). A importância deste estudo consiste no fato de que todos os produtos analisados estão presentes no dia a dia da maior parte dos brasileiros, seja em lanchonetes, restaurantes e até mesmo dentro de casa.

Palavras chaves: Acidez, Titulação, Óleos