AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DE ÓLEOS DE FRITURA DE LANCHONETES DE UBERABA POR MEIO DE TESTES RÁPIDOS

AUTORES: Mariana de Carvalho Costa (Autor), Ana Carolina da Silva (Orientador)

PALAVRAS-CHAVE: Fritura, testes rápidos, óleos e gordura

RESUMO:
O preparo de alimentos por meio de fritura é cada vez mais utilizado, devido à rapidez e simplicidade de seu preparo. Porém, se não for conduzido de maneira correta, pode ocasionar problemas de saúde no consumidor. Portanto, o uso de testes rápidos para avaliar o grau de deterioração do óleo pode ajudar a definir o momento correto de descarte do óleo de fritura. Este trabalho tem como objetivo analisar e testar a qualidade de óleos usados para o preparo de frituras em estabelecimentos de Uberaba, através de testes rápidos. Foram coletadas 25 amostras de diferentes estabelecimentos de Uberaba. Foram utilizados três testes rápidos: Kreis, TESTO e Monitor de Gordura 3 M. O aparelho TESTO é composto por um display em que é exibido a porcentagem de compostos polares do óleo analisado. No teste de Kreis, fez-se uma solução de ácido clorídrico com a floroglucina e a amostra de óleo e observou-se a alteração da coloração. O Monitor de Gordura 3M é capaz de classificar o nível de degradação da amostra testada através da imersão de uma fita indicadora no óleo. Foi feito também um teste analítico, de determinação do teor de ácidos graxos livres. Trata-se de uma análise titulométrica em que 5g da amostra são pesados e então adicionados 50ml de solução de álcool etílico:éter etílico. Para o teste de determinação de Kreis notou-se que todas as amostras apresentaram mudança na coloração, indicando degradação. Para a fita 3M, 36% das amostras apresentaram mudança de cor nas faixas. Para o teste usando o aparelho TESTO, 32% das amostras estavam acima do limite de 25% de compostos polares estabelecido pela legislação. E quanto ao teste de ácidos graxos 8% das amostras mostraram resultados acima do limite estabelecido pela ANVISA, ou seja, acidez acima de 0,9%. A maioria das amostras analisadas estão bem conservadas de acordo com o que é permitido pela legislação. Deste modo, os testes rápidos mostraram-se eficientes em identificar o momento correto de descarte dos óleos.

Instituição de Ensino: UNIVERSIDADE FEDERAL DO TRIÂNGULO MINEIRO

ISBN: 978-85-93416-00-2