7º CONGRESSO BRASILEIRO DE EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA
07 a 09 de setembro de 2016

AVALIAÇÃO DOS PROCEDIMENTOS DE FRITURA PRATICADOS EM ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS DE SETE LAGOAS-MG

AUTORES: Luana Marins Neves (Autor), Thamyris da Silva Pinelli (Co-Autor), Cíntia Nanci Kobori (Orientador), Débora Cristina Dutra Nascimento (Co-Autor), Juliana Cristina Sampaio Rigueira Ubaldo (Co-Orientador), Ediani Peruggia Ribeiro (Co-Autor), Raissa Moreira Simão (Co-Autor), Henrique Coutinho de Barcelos Costa (Co-Orientador), Ana Karoline Ferreira Ignácio Câmara (Co-Orientador), Ana Carla dos Reis Rezende (Co-Autor), Daniel Calbino Pinheiro (Co-Orientador)

PALAVRAS-CHAVE: qualidade, óleo, fritura.

RESUMO:
Óleos e gorduras são utilizados em processo de fritura, dando origem a alimentos apreciados por grande parte da população. A qualidade dos produtos fritos está atrelada ao nível de degradação do óleo utilizado, o que por sua vez depende da sua exposição aos fatores que aceleram a sua degradação, como luz, alta temperatura e contato com oxigênio. A reutilização sistemática do óleo pode causar alterações na sua estrutura molecular, formando compostos que podem causar danos à saúde do consumidor. No Brasil, não existe regulamentação vigente sobre os parâmetros a serem atendidos pelos estabelecimentos comerciais quanto à qualidade de óleos e gorduras utilizados em processos de fritura, há apenas orientações no Informe Técnico n° 11 de 05/10/2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária e na Resolução RDC n° 216 de 15/09/2004. Neste sentido, o presente estudo vinculado às atividades de extensão da UFSJ, teve como objetivo central avaliar os procedimentos de fritura realizados em estabelecimentos comerciais de Sete Lagoas-MG. Foram aplicados questionários em 77 estabelecimentos do ramo alimentício da região central da cidade, os quais continham 21 questões abordando pontos determinantes para a qualidade do alimento frito. Os resultados indicaram a necessidade de uma maior divulgação sobre boas práticas de fritura de alimentos pois alguns procedimentos simples, como o controle da temperatura do óleo, evitar o contato do óleo com o oxigênio atmosférico, realizar a filtração, armazenar adequadamente e determinar o momento correto do descarte do óleo, não são realizados pela maioria dos estabelecimentos entrevistados. Constatou-se ainda, que mais da metade dos estabelecimentos entrevistados nunca foram orientados sobre boas práticas de fabricação em processos de fritura, no entanto, 68% gostariam de receber mais informações. Mediante aos resultados, foram produzidos panfletos que foram distribuídos contendo tais orientações.

Instituição de Ensino: Universidade Federal de São João del-Rei

ISBN: 978-85-93416-00-2