



Instituto Politécnico
de Castelo Branco

Instituto Politécnico de Castelo Branco

Rodrigues, Maria Luísa Cruz Batista Fernandes

**Compostos polares em banhos de fritura :
comparação entre o método rápido utilizado na
indústria e o método IUPAC-AOAC**

<https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/2480>

Metadados

Data de Publicação	2001
Resumo	Neste trabalho fez-se um estudo da qualidade dos óleos e gorduras utilizados como banhos de fritura, numa indústria de batatas fritas. O estudo incidiu em 50 amostras, 22 constituídas por palmoléina e 28 constituídas por uma mistura de 80% palmoléina e 20% soja, recolhidas ao longo de quatro meses, nos vários dias de produção de batatas fritas. Os parâmetros avaliados foram a acidez, ácidos gordos componentes e compostos polares totais. Na determinação de compostos polares totais, foram utiliza...
Tipo	report
Revisão de Pares	Não
Coleções	ESACB - Engenharia de Produção de Óleos Alimentares

Esta página foi gerada automaticamente em 2024-04-23T16:27:50Z com
informação proveniente do Repositório

ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA
INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO

COMPOSTOS POLARES TOTAIS EM BANHOS DE FRITURA

**COMPARAÇÃO ENTRE O MÉTODO RÁPIDO UTILIZADO
NA INDÚSTRIA E O MÉTODO IUPAC-AOAC**

Maria Luisa Cruz Baptista Fernandes Rodrigues

ENGENHARIA DE PRODUÇÃO DE ÓLEOS ALIMENTARES

CASTELO BRANCO

2001

ÍNDICE

	Pág.
1. Introdução.....	1
2. O Processo de Fritura.....	3
2.1. Fundamentos da Fritura.....	3
2.2. O Processo Industrial de Fritura.....	8
2.3. Alterações dos Óleos e Gorduras Durante a Fritura.....	10
2.3.1. Compostos de Decomposição Voláteis.....	12
2.3.2. Compostos de Decomposição não Voláteis.....	13
3. Parte Experimental.....	15
3.1. Material.....	15
3.1.1. Banho Fritura.....	15
3.1.2. Reagentes.....	16
3.1.3. Equipamentos.....	16
3.2. Métodos.....	17
3.2.1. Determinação da Acidez.....	17
3.2.2. Determinação de Ácidos Gordos.....	17
3.2.3. Determinação de Compostos Polares Totais.....	17
3.2.3.1. Método Very-Fry®.....	18
3.2.3.2. Método de Cromatografia em Coluna (CC).....	19
4. Apresentação e Discussão dos Resultados.....	22
4.1. Acidez.....	23
4.2. Ácidos Gordos Componentes.....	25
4.3. Compostos Polares Totais.....	30
5. Conclusões.....	38
Bibliografia.....	39
Anexos	

RESUMO

Neste trabalho fez-se um estudo da qualidade dos óleos e gorduras utilizados como banhos de fritura, numa indústria de batatas fritas.

O estudo incidiu em 50 amostras, 22 constituídas por palmoléina e 28 constituídas por uma mistura de 80% palmoléina e 20% soja, recolhidas ao longo de quatro meses, nos vários dias de produção de batatas fritas. Os parâmetros avaliados foram a acidez, ácidos gordos componentes e compostos polares totais. Na determinação de compostos polares totais, foram utilizados dois métodos: o método rápido Very-Fry® e o método oficial de cromatografia em coluna.

Os resultados obtidos revelam-nos que para as mesmas amostras de óleos e gorduras de fritura, se obtêm teores de compostos polares mais elevados no método de determinação rápida, quando comparados com os resultados do método oficial.