

Avaliação da qualidade dos óleos comercializados no município de Rio Verde - Goiás.

Leonnardo Cruvinel Furquim (IC)^{1*}, Jonas Manzan Cardoso Campos (IC)¹, Osvaldo Resende (PQ)¹, Carlos Frederico de Souza Castro (PQ)¹. leonnardolp@hotmail.com

¹ - Instituto Federal Goiano – campus Rio Verde.

Palavras Chave: óleos vegetais, índice de iodo, grau de acidez, índice de peróxido, qualidade dos óleos.

Tabela 1. Médias e desvios padrões das análises dos óleos.

Introdução

Os maiores problemas de qualidade dos óleos estão relacionados com a rancificação, sendo esta hidrolítica ou oxidativa, de acordo com a presença de ácidos graxos livres e peróxidos, respectivamente. A qualidade do óleo também é influenciada pelas insaturações do mesmo e determinadas qualitativamente pelo índice de iodo. O objetivo neste trabalho foi verificar a qualidade dos óleos vegetais comercializados nos supermercados da cidade de Rio Verde, GO, comparando-os com os valores permitidos pela legislação brasileira. No presente trabalho, foram avaliados os índices de acidez, de peróxido e de iodo, seguindo a metodologia descrita pelo Instituto Adolfo Lutz¹, em 16 amostras de diferentes matérias-primas, lacrados, em comerciais escolhidos aleatoriamente em Rio Verde – GO, entre abril e junho de 2009.

Resultados e Discussão

A ANVISA² determina que, para óleos refinados de oleaginosas, a acidez seja menor do que 0,3 e, por meio dos valores obtidos, nota-se que os óleos analisados estão dentro das exigências, com maior valor na amostra K, e a menor para os óleos H e M. Por determinação da ANVISA², a quantidade de peróxido tem que ser menor que 10 meq. de oxigênio ativo por kg de óleo e, com os valores obtidos, verifica-se que os óleos analisados estão todos em conformidade com a legislação, sendo que o de maior índice foi o óleo da amostra K, e a menor foi o óleo da amostra G. Em relação ao índice de iodo, os valores se encontram nas condições que a ANVISA² informa como referência, considerando que cada tipo de óleo possui intervalo característico: soja = 120 – 141; milho = 107 – 135; Canola = 110 – 126 e Girassol = 110 – 143.

Conclusões

Todos os óleos analisados atendem as exigências estabelecidas pela ANVISA², não encontrando em nenhuma das análises qualquer traço de má qualidade e conservação do produto, sem apresentar qualquer alteração. Dessa forma os óleos se encontram em condições para o consumo.

Agradecimentos

Ao CNPq pelo apoio financeiro.

¹ Instituto Adolfo Lutz. Métodos Físico-Químicos para análises de alimentos. Instituto Adolfo Lutz, 2008.

² ANVISA. Resolução nº 482, de 23 de setembro de 1999, Regulamento técnico para fixação de identidade e qualidade de óleos e gorduras vegetais, *Diário Oficial da República Federativa do Brasil*. 1999, 82.