

AVALIAÇÃO DA ESTABILIDADE OXIDATIVA DO ÓLEO DE SOJA ADICIONADOS DE EXTRATO DE BAGAÇO E SEMENTE DE UVA MUSCADINIA ROTUNDIFOLIA

Pesquisador(es): Coelho, Daniana; Soares, Fabiana Andréia Schafer de Martine; Souza, Edson Luiz de

Curso: Engenharia de Alimentos

Área: CIÊNCIAS EXATAS E TECNOLÓGICAS

Resumo: A constante procura para a redução do desperdício, reaproveitamento de resíduos e preocupações com o meio ambiente resultam na motivação de estudos que buscam a solução destes problemas, além de agregar valor a estes subprodutos. O objetivo desse trabalho foi avaliar a estabilidade oxidativa do óleo de soja adicionado de extratos de bagaço e semente de uvas UVA MUSCADINIA ROTUNDIFOLIA produzidas em Videira-SC, das variedades cultivares Carlos, Noble, Regale, Summit, Ronoake e Magnolia. Na avaliação da estabilidade oxidativa pelo método da estufa pôde-se verificar que os extratos naturais apresentaram atividade antioxidante até o nono dia e demonstraram um maior potencial na estabilidade do óleo, quando comparados ao controle. Os resultados apontaram que os compostos Fenólicos totais da variedade Roanoke foi a melhor entre todas, tendo no bagaço 107,7 mg EAG.100g⁻¹ e na semente 112,1 mg EAG.100g⁻¹. Os extratos mostram-se eficientes na estabilidade oxidativa do óleo, retardando a formação de peróxidos de forma significativa, revelando a boa eficiência na estabilidade do óleo de soja.

Palavras-chave: Fenóis. Atividade Antioxidante. Peróxidos.

E-mails: danianacoelho@yahoo.com.br; edson.luiz@unoesc.edu.br.

