

### **AVALIAÇÃO DE ÓLEOS DE FRITURAS DE ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS NA CIDADE DE DOURADOS-MS**

**Thalita Paula Yock Durante (thalitayock@bol.com.br)**

**Caroline Pereira Moura Aranha (carolinearanha@ufgd.edu.br)**

A fritura é uma operação importante por ser um processo de preparação rápida de alimentos e por conferir aos produtos fritos características únicas de odor e sabor. Os processos de preparo dos alimentos, através da fritura podem levar à degradação do óleo, resultando na formação de compostos de degradação e conseqüentemente na estabilidade oxidativa do óleo. Os compostos polares totais são aqueles compostos de degradação que têm polaridade maior que os triacilgliceróis e que correspondem aos não voláteis, resultantes da alteração oxidativa, térmica e hidrolítica. Devido à ação da água presente nos alimentos, à elevada temperatura de fritura (em torno de 180°C) e ao oxigênio do ar, ocorre uma série de reações químicas, gerando compostos de degradação que nem sempre são benéficos à saúde. Por conta disso, o descarte do óleo de fritura deve ser monitorado, através de métodos físico-químicos, tais como ácidos graxos livres e compostos polares. Atualmente, não há legislação no Brasil para avaliar os óleos descartados. Há apenas recomendações de boas práticas de fritura. Este trabalho foi conduzido com o objetivo de determinar os níveis de alteração dos óleos utilizados nos processos de fritura nas barracas de pastel da feira livre da cidade de Dourados - MS. Foram coletadas 4 amostras do óleo de fritura em dois estabelecimentos na feira livre, totalizando 8 amostras, e foram avaliados em relação a quantidade de compostos polares totais (%), sendo estabelecido como limite de alteração 25% para compostos polares. As amostras foram obtidas em 4 tempos diferentes no decorrer do dia, sendo a primeira colhida no início do expediente e a última no momento que o óleo era descartado. Para a determinação de compostos polares totais (%), essas amostras foram aquecidas à 180°C e realizada a leitura em triplicata de cada amostra pelo aparelho manual TESTO 270. Com isso, obteve-se para o primeiro estabelecimento um resultado de 16% para o tempo 0; 17% para o tempo 1; 18,5 % para o tempo 2 e 21% para o tempo 3, já para o segundo estabelecimento obteve no tempo 0 17,5%; no tempo 1 18%; no tempo 2 18,5% e no tempo 3 20%. Os resultados deste estudo indicam que embora os estabelecimentos careçam de informações sobre o processo de fritura, os óleos descartados, em geral, não apresentaram condições abusivas de uso e poderiam ser utilizados por mais um período de tempo. Embora nada se possa afirmar sobre a qualidade sensorial dos alimentos frito, aceitação dos consumidores e se houve reposição do óleo em uso com óleo novo, sendo de extrema importância o atendimento às boas práticas de frituras por parte dos produtores de alimentos fritos.

**Palavras-chave:** Fritura, feira-livre, compostos polares totais