

**IX ENCONTRO DO INSTITUTO ADOLFO LUTZ
I SIMPÓSIO INTERNACIONAL DE VIGILÂNCIA E RESPOSTA RÁPIDA**

P-153-23 GORDURA VEGETAL HIDROGENADA ADICIONADA A MANTEIGA: DETECÇÃO PELO PERFIL DE ÁCIDOS GRAXOS TRANS E PRESENÇA DE FITOSTERÓIS

Autores: Aued-Pimentel S (Instituto Adolfo Lutz, São Paulo, SP) ; Castro FD (Bolsista de Pesquisa – FEDIAL.) ; Minazzi-Rodrigues RS (Instituto Adolfo Lutz, São Paulo, SP)

Resumo

A manteiga é um produto composto essencialmente de gordura láctea e, segundo a legislação, para apresentar esta denominação não pode conter outras gorduras, incluindo as de origem vegetal. Atualmente, no Brasil, as adulterações dos produtos lácteos têm sido freqüentes, por práticas que visam vantagens econômicas, retirando parte da gordura e substituindo-a por outra de menor preço. O Instituto Adolfo Lutz tem contribuído para esclarecer estes episódios de fraude. Neste sentido, recentemente, foram analisadas três amostras de manteiga, enviadas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, MAPA, com suspeita de adição de gordura vegetal hidrogenada. A autenticidade dos produtos foi investigada avaliando-se a composição da gordura, isto é, o perfil de ácidos graxos totais (AGT), incluindo os trans, e o de esteróis. Estes componentes foram analisados por cromatografia em fase gasosa com detector de ionização de chama. Os resultados obtidos evidenciaram a fraude já que o perfil de ácidos graxos trans mostrou-se característico de gordura vegetal parcialmente hidrogenada; verificou-se, também, a presença de fitoesteróis, próprios de gorduras vegetais. No caso dos AGT o tipo e nível dos isômeros observados indicaram a presença de gordura submetida à hidrogenação industrial; os isômeros predominantes foram monoenólicos cis e trans. Observou-se uma grande variedade destes isômeros. Já, nas gorduras lácteas autênticas, de animais ruminantes, o processo de biohidrogenação também leva a formação de AGT, porém em menor quantidade e predomina o ácido trans vacênico. Em função das implicações a saúde, decorrentes da ingestão inadequada dos ácidos graxos trans e das evidências de práticas fraudulentas em produtos lácteos é fundamental o monitoramento destes alimentos amplamente consumidos pela população. Os resultados reforçam como a autenticidade dos alimentos, além das implicações econômicas, pode ter implicações em saúde pública.