

AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DOS ÓLEOS DE FRITURAS EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO INSTITUCIONAIS

Cardoso AMP¹, Pereira APM¹, Silva JA¹, Bassan JC², Silva LCC¹

Departamento de Engenharia e Tecnologia de Alimentos, Instituto de Biociências, Letras e Ciências Exatas, Universidade Estadual Paulista, *Campus* São José do Rio Preto (UNESP/IBILCE).¹ Faculdade de Ciências Farmacêuticas – UNESP/Araraquara-SP², São José do Rio Preto, Brasil – e-mail: angelampcardoso@hotmail.com

A utilização de óleos e gorduras comestíveis para a preparação de produtos fritos exige um controle rígido, visando manter a qualidade e a segurança dos alimentos. Os objetivos deste trabalho foram avaliar o método de produção dos alimentos fritos em Unidades de Alimentação e Nutrição (U.A.N.) Institucionais e analisar os óleos através de testes rápidos. Foram coletadas 20 amostras de óleo de frituras de U.A.N.s institucionais da cidade de São José do Rio Preto/SP e na tomada das amostras foi aplicado um questionário para obter informações do procedimento empregado no processo de fritura. Para as análises das amostras foram utilizados testes rápidos: ensaio de Pereralov, Monitor de Gordura 3M, ensaio de Solubilidade em acetona-metanol e reação de Kreiss. Pode-se observar que as unidades que fritam grande número de produtos no mesmo óleo representam a maior porcentagem das amostras (40%). Observou-se ainda, que várias unidades (65%) não possuem equipamentos ou utensílios apropriados para o processo de fritura, como tachos, panelas que não são de material inoxidável. A reposição de óleo é realizada em 60% das U.A.N.s, para compensar o que foi absorvido pelo alimento. Em 80% das unidades, o óleo que será reutilizado é armazenado em temperatura ambiente, em recipiente com tampa, variando entre recipientes de plástico escuro, recipiente de plástico transparente, lata de alumínio e no próprio equipamento utilizado para realizar a fritura. 50% das amostras analisadas pelo teste de Pereralov deveriam ser descartadas. Já os resultados do teste com o Monitor de Gordura 3M demonstraram que apenas 20% das amostras continham teores de ácidos graxos livres até 2%, o que não tornaria necessário o descarte. O ensaio de Solubilidade indicou que nenhum óleo deveria ser descartado. Em contrapartida, para a reação de Kreiss, 15% das amostras estavam em ponto de descarte.