



QUANTIFICAÇÃO DE COMPOSTOS POLARES EM AZEITE DE DENDÊ OU ÓLEO DE PALMA (*ELAEIS GUINEENSIS*) EMPREGADO EM FRITURA DE ACARAJÉS.

TEIXEIRA DE ALMEIDA, DEUSDELIA²; LARROZA NUNES; ITACIARA²; PAES SALLES ROSA, RAQUEL³; CURVELLO MARTINS, FABIANA²; FEITOSA, SABRINA², RODRIGUES MACHADO, ELIANA¹.

¹FUNDAÇÃO OSVALDO CRUZ, INSTITUTO DE CONTROLE DE QUALIDADE EM SAÚDE (INCQS). Avda. Brasil, 4365. CEP: 21040-900. Manguinhos. Rio de Janeiro-RJ. Brasil. 3

²Av. Araújo Pinho, 32, Bairro Canela – Salvador/Bahia – CEP: 40110-150 – Fone: (71) 3283-7723 – Fax: (71) 3283-7700 – e-mail: deliata@uol.com.br ou delia@ufba.br;

³Universidade do Estado do Rio de Janeiro., Instituto de Nutrição (INU). Rua São Francisco Xavier, 524 – Maracanã – Rio de Janeiro – RJ – CEP: 20559-900 – e-mail: raquelinvb@hotmail.com

O acarajé, patrimônio imaterial do Brasil, é elaborado com feijão fradinho, cebola ralada e sal e frito por imersão em óleo de palma bruto. A inadequada condução do processo de fritura acelera as reações oxidativas dos óleos produzindo entre outras substâncias, os compostos polares. O **objetivo** foi quantificar os compostos polares em 48 amostras de azeite de dendê utilizados em frituras de acarajé através da metodologia oficial e avaliar a confiabilidade dos equipamentos Fricheck e Testo 270 em tais determinações. **Metodologia:** foram coletadas nos pontos de venda das *baianas de acarajés* de Salvador, 149 amostras de óleo de palma bruto submetidas ao processo de fritura por pelo menos 4 horas. Destas, foram selecionadas 48 amostras que apresentaram índice de acidez acima de 15 mg KOH/g e realizada a quantificação de compostos polares (%), através do Fricheck e Testo 270, comparando tais resultados com a metodologia oficial, cromatografia de adsorção (IUPAC, 2000). **Resultados:** Das 48 amostras analisadas, os valores médios de compostos polares (%) foram: $21,51 \pm 4,61$; $7,44 \pm 3,30$ e $12,36 \pm 4,27$, quantificadas pelo método oficial, Fricheck e Testo 270, respectivamente. Nenhuma das amostras superou o teor de compostos polares recomendado ($\geq 25\%$), quando analisadas com o Fricheck e com o Testo 270, ao contrário da metodologia oficial que demonstrou que 16,0 % das amostras deveriam ser descartadas. Verificou-se que 2,0 %, 6,25 % e 36,0 % das amostras analisadas pelo Fricheck, Testo 270 e cromatografia de adsorção, respectivamente, encontravam-se no intervalo entre 21-24 % de compostos polares. Por fim, tanto o Fricheck quanto o Testo 270 demonstraram baixa correlação linear quando comparados a metodologia oficial ($r = 0,34$ e $r = 0,48$, respectivamente). Conclui-se que o azeite de dendê empregado na fritura de acarajés apresenta elevado grau de alteração oxidativa e que as análises realizadas com Fricheck e Testo 270, não se equiparam com os dados obtidos com a metodologia oficial, ainda que o Testo 270 tenha apresentado melhores resultados do que o Fricheck.

Agradecimentos: CNPq: 482790/2010-5 e 482852/2007.