

TEOR DE LIPÍDEOS E PERFIL DE ÁCIDOS GRAXOS DE SALGADOS CONSUMIDOS NA UNIVERSIDADE GUARULHOS (CAMPUS CENTRO) PARA CONFEÇÃO DE UMA TABELA DE COMPOSIÇÃO DE ALIMENTOS

Maria Aurenice Alves; Carlos Eduardo Nascimento Sassano(orientador)
maria.aurenice@edu.ung.br

PALAVRAS-CHAVE: Tabela de composição centesimal. Nutrientes. Valor Calórico.

O conhecimento da composição dos alimentos é uma informação básica para o estabelecimento de diversas ações na área da saúde: prescrição dietética individual, realização de estudos de balanço e avaliação do suprimento e consumo alimentar de um país. Sendo fator essencial e indispensável à manutenção e a ordem da saúde tem entre seus macronutrientes, os lipídeos, com funções energéticas, estruturais e hormonais, cuja ingestão recomendada é de 15% a 30% da energia total consumida, onde a gordura saturada não deve exceder a 10% das calorias totais e os de ácidos graxos trans não superiores a 1%, considerando principalmente a evolução epidêmica da obesidade, das dislipidemias, das doenças cardiovasculares, do diabetes e do câncer em nossos dias. Os lipídeos são encontrados em grande parte na forma de triglicerídios, nos óleos vegetais, peixes e no tecido adiposo dos animais onde estão agrupados em saturados e insaturados, podendo estes últimos apresentarem-se como monoinsaturados, poli-insaturados, e ainda na configuração de cis e trans dependendo da posição dos grupos alquila. Embora as maiores fontes naturais de gorduras insaturadas encontram-se como cis, também ocorrem os ácidos graxos trans. Novos conceitos científicos tem surgido em nutrição e ciência dos alimentos, com reconhecimento da importância do assunto. Com mais consciência do consumidor, de órgãos de defesa, associados à rotulagem nutricional, tornaram também as informações nutricionais desses produtos cada vez mais necessárias. Assim, a obtenção de dados referentes à composição de alimentos brasileiros tem sido estimulada com o objetivo de reunir informações atualizadas, confiáveis e adequadas à realidade nacional. Com amostras dos alimentos cedidas pela Cantina da Universidade de Guarulhos-campus centro, serão feitas extrações de lipídeos pelo método Soxhlet com refluxo de hexano por 4 horas e esterificação de ácidos graxos visando a análise por cromatografia gasosa para verificação do perfil dos ácidos graxos produzidos pelo cromatógrafo VARIAN modelo CP 9001, no intuito de contribuir com dados nacionais e regionais, no tocante a lipídeos e o perfil de ácidos graxos de alimentos consumidos habitualmente na Universidade Guarulhos.

Projeto elaborado com o apoio do Programa Institucional de Iniciação Científica da Universidade Guarulhos – PIBIC-CNPq (Rodada I-12)